

التوابل واستخداماتها في الحضارة الإسلامية من القرن

(1هـ - 9هـ / 7م - 15م)

ميمونة بنت يوسف بن حسن البلوشي

مشروع بحثي/ رسالة مقدمة لاستكمال متطلبات الحصول على درجة الماجستير في الآداب  
تخصص: تاريخ

قسم التاريخ

كلية الآداب والعلوم الاجتماعية

جامعة السلطان قابوس

سلطنة عمان

ديسمبر 2015

©

اسم الطالبة: ميمونة بنت يوسف بن حسن البلوشي الرقم الجامعي: 81501

عنوان الرسالة: التوابل واستخداماتها في الحضارة الإسلامية من القرن (1-9هـ / 7-15م)

لجنة الرسالة:

1. المشرف الرئيسي: د. خالد بن خلفان الوهيبي

الدرجة العلمية: أستاذ مساعد

القسم: التاريخ

الكلية/ المؤسسة: كلية الآداب والعلوم الاجتماعية

التوقيع: ..... التاريخ: 2015/12/31

2. عضو لجنة الإشراف: د. علي بن سعيد الريامي

الدرجة العلمية: أستاذ مساعد

القسم: التاريخ

الكلية/ المؤسسة: كلية الآداب والعلوم الاجتماعية

التوقيع: ..... التاريخ: 2015/12/31

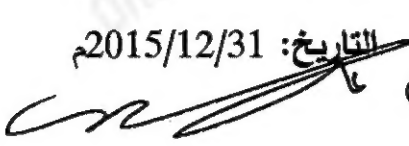
## لجنة مناقشة الرسالة

1- الرئيس الجلسة: د/ ضاري بن ناصر العجمي

الدرجة العلمية: استاذ مساعد

القسم: الجغرافيا

الكلية/ المؤسسة: الآداب والعلوم الاجتماعية

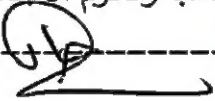
التوقيع:  التاريخ: 2015/12/31م

2- المشرف: د/ خالد بن خلفان الوهيبي

الدرجة العلمية: استاذ مساعد

القسم: التاريخ/

الكلية/ المؤسسة: الآداب والعلوم الاجتماعية


التوقيع:  التاريخ: 2015/12/31م

3- الممتحن الداخلي: د/ محمد عبدالله القذحات

الدرجة العلمية: استاذ مشارك

القسم: التاريخ

الكلية/ المؤسسة: الآداب والعلوم الاجتماعية

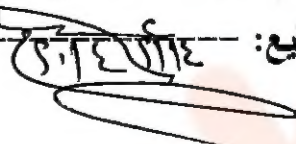
التوقيع:  التاريخ: 2015/12/31م

4- الممتحن الخارجي: د/ عبدالله بن سعود أمبوسعيد

الدرجة العلمية: استاذ مشارك

القسم: التاريخ

الكلية/ المؤسسة: كلية نزوى التطبيقية

التوقيع:  التاريخ: 2015/12/31م

إهداء

إلى والدي العزيزين أطال الله في عمرهما.....

إلى زوجي الغالي.....

إلى إخوتي الأعزاء.....

إلى صديقاتي الوفيات.....

إلى كل شخص شجعني على مواصلة البحث العلمي.....

أهديكم هذا العمل البسيط



## شكر وتقدير

اللهم لك الحمد حمدا كثيرا طيبا مباركا فيه، ملء السماوات وملء الأرض وملء ما شئت من شيء بعد أهل الثناء والمجد أحق ما قال العبد، وكلنا لك عبد، أشكرك ربّي على نعمتك التي لا تعد. وأشكرك على أن يسرت لي إتمام هذا العمل على الوجه الذي أرجو أن ترضى به عني.

فإن من تمام الشكر العبد لربه، أن يشكر ذوي الفضل عليه، من مدوا يد العون والمساعدة إليه، وأن يعترف بالفضل والامتنان لأهله. ومن هذا المنطق أتقدم بجزيل شكري وعظيم امتناني إلى مشرفي وأستاذي الدكتور خالد بن خلفان الوهيبي الذي وقف معي، وساندني، وأعطاني من وقته الثمين وإرشاداته وتوجيهاته القيمة، ومتابعته الدقيقة للمشروع منذ أن كان موضوع عنوانا وفكرة إلى أن صار رسالة، وإبداء ملاحظاته، وإرشاداته للرقى بالرسالة فجزاهم الله خيرا الجزاء.

والشكر موصول لأساتذة قسم التاريخ بكلية الآداب، والعلوم الاجتماعية، أعضاء هيئة التدريس بالكلية الذين قدموا العون والمساعدة والدعم المعنوي طوال فترة الدراسة، كما أخص بالشكر الجزيل الفاضل/ أستاذ سعيد الحراسي على مساعدته وتعاونيه معي فجزاهم الله خيرا الجزاء.

أسرتي لهم مني كل الشكر والعرفان على الدعم والمساعدة والتحمل الأعباء والصعاب من أجل دراستي، ولا أنسى زميلاتي اللواتي لم ييخلن علي بجهودهن وتوجيهاتهن والدعم المعنوي فلهن مني شكري واعتزازي، فجزاهم الله خيرا الجزاء وجعله الله في ميزان حسناتهم جميعا.

وإلى الأساتذة الأفاضل المحكمين والمدققين اللغويين ومن ساهم في تنسيق الرسالة، وإخراجها فجزاهم الله خيرا الجزاء.

ولكل يد مدت لي والعون والمساعدة أو المعروف أو الخدمة مهما كانت أو دعاء بظاهر الغيب لإتمام هذا العمل، فلهن مني كل الشكر والتقدير، وبارك الله فيهم وجزاهم الله عني خيرا الجزاء جميعا.

## التوابل واستخداماتها في الحضارة الإسلامية من القرن

(15هـ - 7هـ/15م)

ميمونة يوسف حسن البلوشي

### الملخص:

هدفت هذه الدراسة إلى تقديم معرفة عن التوابل واستخداماتها خلال العصر الإسلامي. لقد قُسمت الدراسة إلى مقدمة وتمهيد وأربعة فصول: تناول التمهيد دور التوابل، واستخداماتها في العصر القديم وقبيل الإسلام، و تطرق الفصل الأول إلى مفهوم التوابل، والأبازير، والبهار في المعاجم اللغوية والنباتية الطبية العربية، والمفاهيم العلمية الحديثة لها، كما تناولت أيضا الوصف العلمي والوصف الأسطوري لنباتات التوابل في الثقافة العربية الوسيطة. وتطرق الفصل الثاني إلى أنواع الأطعمة التي استخدمت فيها التوابل وأنواع التوابل الداخلة في الأطباق، وكمية التوابل المستخدمة في الطبق الواحد، واستخدامات التوابل في الطعام، والأدوات التي توضع فيها التوابل. أما الفصل الثالث فقد تناول أنواع العطور المركبة المستخدم فيها التوابل، وأنواع التوابل الداخلة فيها، وأنواع الزينة المستخدم فيها التوابل. وتناول الفصل الرابع الفوائد الطبية لبعض نباتات التوابل، كما تطرق إلى استخدام التوابل في العلاج بالأغذية والأدوية، وكذلك في المساحيق المستخدمة لنظافة البدن.

وقد خلصت الدراسة إلى نتائج عدة منها: دخول التوابل في جميع أنواع الأطعمة التي تناولتها كتب الطبخ. وكشفت الدراسة عن وجود تقارب بين المناطق الإسلامية في ثقافة استخدام التوابل في الطبخ، حيث تفاوتت نسبة استخدام كتب الطبخ التوابل بين 60% و 80% وكانت أكثر التوابل استعمالا: الفلفل الأسود، الكزبرة، الدارصيني (القرفة)، الزعفران النعنع، الزنجبيل، الكمون، المصطكي، السذاب، القرنفل، الكراويا.

كما أوضحت الدراسة العطور المركبة التي استخدمت فيه التوابل وهي: الخلق، والغالية، والند والرامك والسك والدهان العطرة والنضوح والمياه العطرية والبخور واللخالخ والذرائر. وقد تراوحت نسبة استخدامها في وصفات العطر عامة بين 40% و 75.5% وكانت أكثر التوابل استخداما في العطر: الزعفران ثم القرنفل. كما أوضحت الدراسة استخدام التوابل لدفع مضار الأغذية المخصصة لحفظ البدن سواء في الصحة أو في المرض. كما دخلت التوابل في الغسولات المخصصة لنظافة البدن.



## Spices in the Arab Islamic civilization of the century

(1-9 H/ 7-15 AD)

**Maimouna Yousuf Hassan Al-Balushi**

### **Abstract:**

This study aims to identify the role and use of spices in the Arabic culture during the Islamic Middle Age.

The study is divided into an introduction, preamble and four chapters; the preamble presents the role and use of spices in ancient times and the pre Islamic era. The first chapter, however, discusses the concepts of spices as mentioned in the herbal-medical Arabic dictionaries as well as their modern scientific definition. It also addresses the scientific and mythical description for the spices plants in the Arabic middle age. The second chapter examines the types of food in which spices were used, the types of spices used in different plates, the amount used in each, their specific use in food besides the materials in which spices were observed. The third chapter reviews the types of perfumes containing spices, each kind of these spices and the use of spices for beautifying. The forth chapter examines the medical benefits of some species plants and the use of spices for treatment whether as part of medicine or food.

One of the study's outcomes is that spices are part of all the recipes in the cooking books. The study also shows that there is a similar use of spices for cooking in the Islamic areas. The percentage of using spices in the cooking books differentiates between 81%- 60% and the most used spices are Black pepper , Coriander, Cinnamon, Saffron, Mint, Ginger, Cumin, lentisco, Ruta, Clove, Caraway. The study also clarifies the perfumes in which spices were used for a percentage that varies between 74.5% - 40%. However, the most commonly used spices for perfumes are Saffron and Clove. The study also shows the use of herbs and spices for promoting health and preventing diseases and for protecting the human body from food risks. Not to mention the use of spices for the body hygiene.

## جدول المحتويات

الإهداء.....	أ
شكر وتقدير.....	ب
ملخص الدراسة باللغة العربية.....	ج
ملخص الدراسة باللغة الإنجليزية.....	د
جدول المحتويات.....	هـ
قائمة الاختصارات.....	ز
المقدمة.....	1
التمهيد: نبذة حول التوابل دورها واستخداماتها منذ العصور القديمة وحتى العصر الإسلامي:	
1. التوابل دورها واستخداماتها منذ العصور القديمة وحتى العصر الإسلامي.....	10
2. التوابل وأثرها في التجارة العالمية في العصر الإسلامي.....	12
<b>الفصل الأول: ماهية التوابل في الثقافة العربية الإسلامية</b>	
1. التعريف اللغوي والاصطلاحي للتوابل والأبازير والبحار والأفاوية.....	15
2. التوابل والأبازير في كتب الطب والطب.....	26
3. التعريف الحديث للتوابل.....	29
4. مقارنة بين الوصف العلمي الحديث لنباتات التوابل والوصف العلمي السابق عند المسلمين.....	30
5. الوصف الاسطوري لنباتات التوابل في الثقافة العربية.....	39



## الفصل الثاني: التوابل والأطعمة في الحضارة الإسلامية:

1. أنواع الأطعمة وأقسامها ..... 51
2. أنواع الأطعمة التي استخدمت فيها التوابل ..... 53
3. كمية التوابل المستخدمة في الطبق الواحد ..... 66
4. استخدامات التوابل في الطعام ..... 71
5. استخدام التوابل في حفظ الأطعمة وتعليقها ..... 75
6. الأدوات التي كانت تحفظ فيها التوابل ..... 75

## الفصل الثالث: التوابل وصناعة العطور والزينة:

1. التوابل وصناعة العطر:
  - أ- أنواع العطور المركبة ..... 74
  - ب- أنواع العطور المركبة المستخدم فيها التوابل ..... 85
  - ج- كمية التوابل المستخدمة في الوصفة الواحدة ..... 102
2. التوابل والزينة:
  - أ- الكحل ..... 103
  - ب- الخضاب والاصطباغ ..... 104
  - ج- أدوية الزينة ..... 106

## الفصل الرابع: التوابل والعلاج.

1. التوابل والمعالجة بالأدوية والعقاقير ..... 108
2. التوابل وأطعمة المرضى ..... 121
3. التوابل ومعالجة المضاعفات الجانبية للأغذية ..... 122
4. التوابل ونظافة البدن ..... 126
- الخاتمة ..... 129
- قائمة المصادر المراجع ..... 131
- الملاحق ..... 143

### قائمة الاختصارات

م	العبارة	رمز الاختصار
1	بدون تاريخ	(د.ت)
2	تاريخ الوفاة	(ت)
3	رقم الصفحة	(ص)
4	من الصفحة كذا وحتى كذا	(ص ص)
5	الجزء	(ج)
6	المجلد	(م)
7	volume	(vol)
8	page	(p)

## المقدمة:

اعتاد الإنسان منذ القدم وحتى اليوم إضافة أجزاء نباتية مثل البراعم والبصيلات واللحاء والثمار والبذور وغيرها بعد تجفيفها إلى الأطعمة أثناء عملية تحضيرها، وذلك لإضافة نكهة إلى الطعام أو لون أو تزيين الطبق، وقد أطلق عليها اسم التوابل.

لقد حظيت تلك التوابل التي كانت تنمو في المناطق الحارة من آسيا، خاصة مناطق الهند وجنوب شرق آسيا، والتي استزرعت بعد ذلك في مناطق عدة من قارات العالم بمنزلة كبيرة في الحضارات القديمة، استمدتها من وظيفتها الصحية الوقائية والعلاجية، حيث استخدمها سكان تلك الحضارات في صنع الأدوية والزيوت والمراهم، كما استمدت قيمتها من وظيفتها الدينية، إذ استخدمت في العبادة والتعاويذ والطقوس السحرية، هذا بالإضافة إلى استعمالها في شعائر الدفن وتحنيط الموتى.

كما لعبت التوابل دوراً في جميع مجالات الحياة الاقتصادية والاجتماعية والسياسية، إذ كانت سلعة مهمة في التجارة، حيث أدخلت موارد مالية ضخمة إلى خزائن الممالك الإسلامية. كما لعبت دوراً في الحياة الاجتماعية في مجال الصحة العامة والزينة والعطور والطبخ. وكانت عاملاً من العوامل المهمة التي قادت إلى اكتشاف المزيد من الأراضي والطرق التجارية، إضافة إلى دخولها المعترك السياسي، كأحد عوامل النزاع الاقتصادي السياسي في فترات تاريخية مختلفة. وقد جعل صاحب كتاب الطبخ في المغرب والأندلس التوابل أساس الطبخ.

لقد جاءت هذه الدراسة للبحث حول التوابل واستخداماتها في العصر الإسلامي، إذ استخدمت التوابل بكثرة في الطبخ في جميع أنواع الأطعمة، واستعملت لتزيين وتلوين الأطباق، وإضفاء نكهة ورائحة على الطعام، كما استعملت أيضاً لحفظ الأطعمة وتعقيمها.



كما دخلت التوابل في صنع العديد من العطور المركبة وفي مستحضرات التجميل، وفي أدوية الزينة وفي العلاج بالأدوية والعقاقير والأغذية.

## أهمية الدراسة:

لقد ركزت أغلب الدراسات الأجنبية الحديثة على دراسة تجارة التوابل بين الشرق والغرب خلال العصور القديمة والوسطى والحديثة، وتأثير التوابل في مجتمعات غرب أوروبا. في حين ركزت الدراسات العربية على تجارة التوابل. أما هذه الدراسة فجاءت لتسلط الضوء على استخدامات التوابل خلال العصر الإسلامي الوسيط من القرن (1هـ - 9هـ/7م -15م). وذلك لندرة الدراسات التي تناولت التوابل من هذا الجانب، كما تبرز أهمية الدراسة في معالجتها أسئلة جديدة حول الموضوع.

## مبررات الدراسة:

وقد انطلقت هذه الدراسة لتعالج أسئلة حول موضوع التوابل وهي:

1. كيف عُرفت التوابل في الثقافة العربية؟
2. كيف استخدمت التوابل في الطبخ؟
3. كيف دخلت التوابل في صناعة العطور والزينة؟
4. هل استعملت التوابل في صناعة الأدوية وللحلاج والنظافة العامة؟
5. هل ارتبط استعمال التوابل بالمكانة الاجتماعية؟

## أهداف الدراسة:

تسعى هذه الدراسة إلى تحقيق الأهداف الآتية:

1. توضيح المفاهيم المتعلقة بالمصطلحات الخاصة بالتوابل وهي: الأباذير والبهار والأفاوية.
2. الكشف عن مدى معرفة العلماء في العصر الإسلامي بنباتات التوابل ومقارنتها بالوصف الحديث.
3. البحث عن القصص والحكايات التي دارت حول نباتات التوابل للوصول إلى الجانب المتخيل للتوابل في الثقافة العربية.
4. توضيح إلى أي مدى استخدمت التوابل في الطبخ، وأنواع الأطعمة المستخدمة فيها التوابل وأنواع التوابل المستخدمة في الطعام وكمياتها.
5. بيان مدى استخدام طبقات المجتمع في العصر الإسلامي الوسيط للتوابل.
6. إبراز مدى استخدام التوابل في إنتاج أنواع العطور المركبة وفي أنواع الزينة.
7. بيان الفوائد الطبية للتوابل واستخداماتها في العلاج وفي الصحة بشكل عام.

## الدراسات السابقة:

ظهرت العديد من الدراسات الحديثة باللغات الأجنبية حول التوابل، وخاصة تجارة التوابل بين الشرق والغرب خلال العصور القديمة وأوائل العصور الوسطى، والعصر الحديث وتأثير التوابل في المجتمع في غرب أوروبا. أما الدراسات العربية الحديثة فقد تناولت التوابل ضمن التجارة عامة، أما ما يخص التوابل واستخداماتها فالدراسات حول الموضوع قليلة، لكن بعض الدراسات القليلة لمست جوانب من الموضوع بشكل غير مباشر وهي:

1. كزارا، فريد. التوابل التاريخ الكوني. ترجمة إيزميرالدا حميدان، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث، أبو ظبي: 2010م.

هدفت دراسة فريد إلى توضيح الانتقال العالمي للتوابل عبر التاريخ، والأدوار التي لعبتها في تاريخ العالم. وقد قسم فريد الكتاب إلى خمسة فصول تناول الفصل الأول منها الحديث حول التوابل في العالم القديم، وتناول الفصل الثاني الحديث عن التوابل في العصور الوسطى في أوروبا، أما الفصل الثالث والرابع فتناولوا الفترة الحديثة التي شهدت تنافساً بين الدول الأوروبية حول السيطرة على سوق التوابل، وبداية عمليات زراعة التوابل في البلاد المستكشفة. وتناول الفصل الأخير الحديث حول التوابل في القرن العشرين وحتى الوقت الحالي.

استفادت الباحثة من الفصل الأول والثاني اللذين أعطى فيهما الباحث لمحات عن تجارة التوابل وطرقها ودورها في العصور القديمة والوسطى، واستعراضه بعض من الحكايات والاعتقادات المسائدة عند الأوروبيين حول التوابل، في العصور القديمة.

2. مارين، مانويلا. أبعد من التذوق: اللون والرائحة في الطهي العربي في القرون الوسطى. ضمن كتاب مذاق الزعر ثقافات الطهي في الشرق الأوسط هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث ، أبو ظبي: 2009م.

هدفت دراسة مارين إلى البحث حول كيفية إشباع الحواس الأخرى غير التذوق في أثناء عملية الأكل. وقد اختارت الباحثة كتباً ألفت في دار الإسلام في فترة العصر الإسلامي الوسيط هي: كتاب الطبخ لابن سيار الوراق البغدادي (ق4هـ/10م)، وكتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان لابن رزان التجيبي الأندلسي (ق8هـ/14م)، وكتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد لمؤلف مجهول لتغطي هذه الكتب منطقة جغرافية وتاريخية واسعة.



قارنت مارين بين تلك الكتب الثلاث فيما يتعلق بالمواد المستخدمة في تلوين الطعام وتعطيره وتزيينه كالتوابل والأعشاب العطرية وغيرها، ومدى اهتمام الكتّاب بتعدد الألوان والزينة بين الأطباق الموجودة في الكتب الثلاثة، وتناولت علاقة الألوان والعطور بطبقات المجتمع. واستفادت الباحثة من هذا البحث الجزئية المتعلقة باستعمالات التوابل في الطعام، ومن المقارنات التي بيّنت مدى تركيز الكتب الثلاثة على استعمال التوابل في الطعام في أزمنة مختلفة وبيئات مختلفة.

3. المريخي، سيف شاهين. تجارة العطور وصناعاتها عند العرب المسلمين خلال القرنين الثالث والرابع. المجلة العربية للعلوم الإنسانية، م24، عدد94: 2006م.

تناولت دراسة المريخي تجارة العطور واستخداماتها عند العرب منذ قبل الإسلام وحتى العصر العباسي، حيث تطرق الباحث إلى أنواع العطور، وأهم مراكز إنتاجها، وطريقة صنعها، واستخداماتها. وقد استفادت الباحثة من الدراسة تطرقها لأنواع العطور المركبة وطريقة صنعها واستخداماتها، وكذلك ذكره للتوابل التي استخدمت في إنتاج هذه العطور.

4. جميل، نينيا. الطعام في الثقافة العربية. رياض الريس للكتب والنشر: 1994م.

تطرقت الدراسة إلى الحديث حول أطعمة العرب المشهورة قبل الإسلام وأشربتهم المحرمة عندهم، ثم عرجت الباحثة حول تأثير الفتوحات الإسلامية على طعام العرب، وذكر الطعام في الأمثال، كما تطرق إلى الطعام كمقياس اجتماعي، وذكرت الباحثة بعض من كتب الطبخ في العصر العباسي، وأهم الأطعمة والأشربة في ذلك العصر، وأشارت إلى الطعام ودوره في الصحة، كما تطرقت إلى النهم في الطعام وطرائف العرب فيه. كما تناولت الطعام في الحياة الدينية، حيث ذكرت الطعام والصوم وأثره على الصحة، والطعام في المناسبات والاحتفالات الدينية والاجتماعية الشعبية في التاريخ الحديث.

رغم أن الدراسة تناولت المواضيع باقتضاب شديد، إذ أنها تناولت العديد من المواضيع المتنوعة، إلا أن الباحثة استفادت من الدراسة تناولها لأطعمة وأشربة العرب في العصر الإسلامي، وتطرقها للطعام كمقياس اجتماعي، وتناولها للطعام والصحة في تلك الفترة.

### أهم مصادر الدراسة:

1. الوراق، المظفر بن نصر بن سيار (ق4/10م). كتاب الطبخ. تحقيق: إحسان ذنون

الثامري ومحمد عبدالله القدحات، دار صادر، بيروت: 2012م.

يتطرق هذا الكتاب إلى أطعمة النخبة الثرية من المجتمع الذي عاصره المؤلف، وممن سبقوه. وقد حوى الكتاب على 132 باباً تناول فيها المؤلف الحديث حول فساد الطبخ وأدوات المطبخ، وطبائع الأطعمة والأبازير وقوى الغذاء، وما يطيب القدر من الأبخار والعطر وما يوافق الشباب والشيوخ من الأطعمة، وما يوافق المعدة العليلة من الأكل، والأكل في أوقات الفصول، وتحدث عن الحركة قبل تناول الطعام، وقد خصص 92 باب لوصف الأطباق، وختم كتابه بالحديث حول آداب الطعام، ووصفات للجوارشنة وغسولات اليد وغيرها ما يطيب به الفم والجسم. وتميز كتاب الوراق عن غيره من كتب الطبخ بحتوانه على أشعار وذكر لسبب تسمية بعض الأطباق، وبعض القصص التي تناولت صنعها.

2. مجهول . كنز الفوائد في تنويع الموائد. تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، إصدار

المعهد الألماني للأبحاث الشرقية، بيروت: 2010م.

كتاب موسوعي حوى العديد من أطباق وأشربة أهل الشام، والعراق (وبغداد والموصل)، ومصر (أسيوط والنوبة والإسكندرية، القاهرة) والمغرب والأندلس واليمن وأواسط آسيا بالإضافة إلى أطباق جرجان وأطباق ذات أصل الفارسي. وأطباق خاصة

المرضى، ووصفات لأنواع الطيب والعطر، وبعض الغسولات، ووصفات لحفظ بعض الفواكة والبقول.

3. الكندي، يعقوب بن إسحاق (ت: 260هـ / 873م). الترفق في العطر. تحقيق: سيف

المريخي، وزارة الثقافة والفنون والتراث، الدوحة: 2010م.

حوى هذا الكتاب بين دفتيه على 10 أبواب هي: باب صناعة المسك، باب صناعة العنبر، باب صناعة الزعفران، باب صناعة الورس، باب صناعة الغوالي، باب آخر، باب الأدهان، باب عمل الكافور، باب صناعة السك والرامك، باب عمل التصعيدات. وقد شمل الكتاب على 111 ولأنواع مختلفة من العطر.

4. ابن الجزار، أحمد بن الجزار (ت: 369هـ / 979م). كتاب في فنون الطيب والعطر.

تحقيق الراضي الجازي وفاروق العسلي، المجمع التونسي للعلوم والآداب والفنون، تونس: 2007م.

حوى هذا الكتاب 9 أبواب هي: باب العبائر والذرائر، باب الغوالي، باب الدهان، باب البخور، باب اللخالخ، باب الخلوقات، باب طيب الثياب، باب الأشنان. باب المسوح، واقد استعان ابن الجزار بالعديد من الكتب، ومما أخذه من العطارين، ومما صنعه بنفسه، وقد ذكر المؤلف بأنه ألف هذا الكتاب للنخبة من المجتمع الإسلامي.

5. التميمي، محمد بن أحمد (ت: 390هـ / 1000م). طيب العروس وريحان النفوس.

تحقيق لطف الله قاري، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة: 2014م.

حوى الكتاب على سبع أبواب هي: باب الأدهان، باب النضوحات والميسوسن، باب تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين، باب صناعة اللخالخ المجالسية، وأعمال الصياح، باب الغسلات المصنعة لشعور النساء، باب أصباغ الثياب المطيبة والمكعبة والمذهبة والمرشوشة بالعنبر والذهب، باب الغسولات الغمرية وألوان المحلب وأبواب



الأشنان الحمدوني. استفادت الباحثة من الفصول الأربع الأولى التي تناول فيها المؤلف 200 وصفة في كيفية صنع العطر بمختلف أنواعه، والتي جمعها من كتب متعددة، ومما أخذه من العطارين، ومما صنعه بنفسه، كما قدم وصفات لعطور عُلمت لبعض الخلفاء كالمأمون وشخصيات معروفة كالبرامكة.

هذا بالإضافة إلى كتب أخرى مثل كتاب التصريف لمن عجز عن التأليف للمؤلف خلف بن عباس الزهراوي (ت بعد: 404هـ/1013م)، والذي تحدث في المقالة التاسعة عشر حول عناصر الطيب، وقدم وصفات لصناعة الأدهان، والمياة العطرية، والغوالي. كتاب نهاية الأرب في فنون الأدب للنويري (ت: 733هـ/1332م)، والذي أفرد تسعة أبواب من القسم الخامس من الكتاب للطيب، تحدث فيها عن أنواع الطيب وطريقة صنعه ومكوناته معتمدا في ذلك على كتاب التميمي وكتاب الزهراوي. وكتاب الطبخ لمؤلفه محمد بن الحسن بن محمد البغدادي المتوفي سنة (637هـ/1239م) والذي تناول فيه الأطعمة التي كانت مستعملة في عهد العباسيين. وكتاب فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان لابن رازان التجيبي الأندلسي (ق 7هـ/14م)، الذي قدم صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين، وحيث ركز مؤلفه على الأطعمة الأندلسية، وأطعمة بلاد الغرب الإسلامي، بالإضافة إلى ذكره بعض أطعمة مشرق دار الإسلام، ووصفات لغسولات. وكتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطبقات والطيب لابن العديم (ت: 660هـ/1216م)، والذي تناول أطعمة لمناطق متفرقة كأطعمة بلاد المغرب الإسلامي وبلاد الشام، ومصر وغيرها، هذا بالإضافة لذكره لوصفات خاصة بالطيب وأنواع الأشنان والصابون.

## منهج الدراسة ومحتوياتها.

### أ- منهج الدراسة.

اعتمدت الدراسة على المنهج التاريخي القائم على النقد والتحليل والمقارنة، فضلا عن استخدام الأسلوب الكمي الإحصائي.

فُسِّمَت الدراسة إلى مقدمة وتمهيد وأربعة فصول: تناول التمهيد دور التوابل، واستخداماتها في العصور القديمة وقبيل الإسلام، و تطرق الفصل الأول المعنون ماهية التوابل في الثقافة العربية الإسلامية إلى التعريف اللغوي والاصطلاحي للتوابل والأبازير والبهار والأفاوية، والمفهوم الحديث العلمي لها، كما تناول أيضا الوصف العلمي الحديث والسابق لبعض نباتات التوابل. والوصف الأسطوري لنباتات التوابل في الثقافة العربية الوسيطة. وتطرق الفصل الثاني المعنون بالتوابل والأطعمة في الحضارة الإسلامية إلى أنواع الأطعمة التي استخدمت فيها التوابل وكمية التوابل المستخدمة في الطبق الواحد، واستخدامات التوابل في الطعام، والأدوات التي توضع فيها التوابل. أما الفصل الثالث المعنون بالتوابل وصناعة العطور والزينة، فقد ركز على استخدام التوابل في أنواع العطور، وأنواع الزينة التي استخدمت فيها التوابل. وخصص الفصل الرابع المعنون بالتوابل والعلاج الفوائد الطبية لبعض نباتات التوابل، كما تطرق أيضا إلى استخدام التوابل في العلاج بالأغذية والأدوية، واستخدامها في المساحيق المستخدمة لنظافة البدن.

## التمهيد:

يرجع تاريخ استخدام التوابل وتجاريتها إلى عهود قديمة، حيث أشارت الكتابات القديمة في الصين وبلاد الرافدين ومصر واليونان والرومان إلى استخدام التوابل في الطعام والشراب والأدوية والعطور والطقوس الدينية<sup>1</sup>.

لقد استُعملت التوابل المحلية بشكل واسع لتطبيب الغذاء والشراب، إذ استخدم سكان بلاد الرافدين كلاً من الكزبرة والكمون والشبث<sup>2</sup> والشمرة والسماق والسذاب<sup>3</sup> والزعر، واستخدم المصريون الأنيسون (اليانسون)، والكزبرة، والكمون، والشبث، النعناع، والسذاب، والزعر، واستخدام الرومان الكمون، والكزبرة والانجذان<sup>4</sup>، والحلتيت<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> - صالح، رفيق. التوابل. مقالة ضمن الموسوعة العربية، م7، دمشق: 2006، ص73.  
<sup>2</sup> - الشبث: الشبث: الشبث: الشبث: سبت/ شوذ/ أنيثون/ أنيطه/ أنيطيون/ أسيلي: والشبث هو نبات حولي كالجزر منه بري وبستاني وهو من فصيلة الخيميات (umbelliferae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Dill)، اسمه العلمي (Anethum graveolens). ابن القف، أبو الفرج بن موفق الدين يعقوب (ت: 685هـ/ 1286م). جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض. تحقيق سامي خلف الحمارنة، وزارة الثقافة، عمان: 2010، ص579؛ الغساني، محمد بن إبراهيم (ت: 1019هـ/ 1611م). حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار. تحقيق محمد العربي الخطابي، ج1، دار الغرب الإسلامي، بيروت: 1985م، ص343؛ عيسى، أحمد. معجم أسماء النبات: عربي - إنكليزي - عربي - لاتيني. دار الرائد العربي، بيروت: 1981م، ص17.

<sup>3</sup> - السذاب: عشبة النعنة وهو الفيجتن ومنه بري ومنه جبلي وبستاني، أما البري فأحد رائحة وحرارة وأكثر صفرة، يستخرج منه زيت طيارة. وهو من فصيلة السذابيات (Rutaceae) اسمه العلمي (Ruta montana)، اسمه باللغة الإنجليزية (Mauntain). ابن القف، المصدر السابق، ص567؛ الغساني، المصدر السابق، ص263؛ عيسى، المرجع السابق، ص159.

<sup>4</sup> - الأنجذان: هو شجر الحلتيت أو الحنتيت أو أبو كبير، من الفصيلة الخيمية (Umbelliferae)، أوراقه كثيرة التشريح وتصلها أخضر، وهو نوعان أبيض وأسود، ومنه رومي يسمى كاشم. تصنيفه العلمي (Ferule, assafoetida L.)، اسمه باللغة الإنجليزية (Assa- foetida). ابن القف، المصدر السابق، ص516؛ الغساني، المصدر السابق، ص16؛ عيسى، المرجع السابق، ص82.

<sup>5</sup> - الحلتيت: هو صمغ الأنجذان. ابن البيطار، عباد الله بن أحمد الأتلمسي (ت: 646هـ/ 1248م). الجامع لمفردات الأدوية والأغذية. ج1، دار الكتب العلمية، بيروت: 1991م؛ ص283؛ الاشبيلي، أبو الخير (ت: 5هـ/ 11م). عمدة الطبيب في معرفة النبات. تحقيق محمد العربي الخطابي، ق1، دار الغرب الإسلامي، بيروت: 1995م، ص173؛ دياب، كوكب. الأشجار والنباتات في لسان العرب. دار الكتب العلمية، بيروت: 2001، ص74.

<sup>6</sup> - كوفمان. كاثي ك. الطبخ في الحضارات القديمة. ترجمة سعيد الغانمي، مؤسسة كلمة، أبوظبي: 2011م، ص39، ص68، ص199، ص230.

أما توابل جنوب شرق آسيا والهند كالقرفة وجوزة الطيب (جوزبوا)<sup>1</sup> والقرنفل والفلفل فاقتصر استخدامها في العطور والأدوية والزيوت والمرام والتحنيط، وذلك لغلاء ثمنها، حيث كانت تستورد بكميات قليلة. إذ لم تستعمل القرفة والفلفل الأسود والفلفل الطويل في الطبخ عند الرومان والإغريق حتى نهاية القرن الرابع قبل الميلاد<sup>2</sup>.

كما استخدمت التوابل في أفراح الرومان واليونان وأحزانهم، فقد عاد أحد أباطرة الرومان من فلسطين بإكليل من القرفة المطوقة بالذهب اللامع، ونثرت للإمبراطور نيرون طرق روما عند عودته بالزعران، واحتكر المخزون السنوي للقرفة لإحراق جثة زوجته<sup>3</sup>.

لقد لعب العرب دور الوسيط في عملية انتقال التوابل من شرق آسيا وجنوبها إلى الشرق الأدنى، إذ كان العرب التجار الرئيسيين الذين تاجروا بالتوابل منذ العصر القديم وحتى نهاية العصور الوسطى، وقد دخلت التوابل في حياتهم اليومية وفي الطقوس الدينية قبل الإسلام، وفي قصص العرب وأساطيرهم وأشعارهم<sup>4</sup>.

وقد حاول الرومان عام 24 قبل الميلاد كسر الاحتكار العربي للتوابل، وذلك بمحاولة الاستيلاء على الطرق التجارية القادمة من الشرق والتي لم تكن خاضعة لهم<sup>5</sup>.

لقد نسج التجار العرب القصص والحكايات حول التوابل لإخفاء المكان الذي تجلب منه، فزادت تلك القصص والحكايات من قيمة التوابل ورفعت من ثمنها<sup>6</sup>. ومن الأساطير التي نقلها هيرودتس (484-435 ق.م) حول التوابل أن الطيور هي من جلبت القرفة إلى

<sup>1</sup> - جوزبوا: هو جوز الطيب شجرة دائمة الخضرة تستعمل البذور والغلاف وهي طيبة الرائحة حريفة المذاق من فصيلة الطيبات (Myrticaceae)، اسمه العلمي (Myristica aromatica)، اسمه الإنجليزي (nutmeg tree). ابن القف، المصدر السابق، ص 536-537؛ الغساني، المصدر السابق، ص 77؛ عيسى، المرجع السابق، ص 122.

<sup>2</sup> - كزارا، المرجع السابق، ص 34؛ كوفمان، المرجع السابق، ص 230.

<sup>3</sup> - كزارا، المرجع السابق، ص 34.

<sup>4</sup> - جميل، المرجع السابق، ص 38.

<sup>5</sup> - كزارا، المرجع السابق، ص 35.

<sup>6</sup> - جميل، المرجع السابق، ص 38، صالح، المرجع السابق، ص 73.



جزيرة العرب، وأن العرب كانوا يقومون بتقطيع اللحم ويضعونه بالقرب من أعشاش تلك الطيور، وعندما تحمل تلك الطيور اللحم يتكسر العش فتسقط القرفة من أعلى الجبل. وقصة أخرى تقول بأن الطيور استعملت القرفة لبناء أعشاشها على الأشجار فكان السكان يرمون الأعشاش بالسهم لتسقط القرفة. وفي حكاية أخرى أن العرب اعتادت على لف جسمها بالكامل ماعدا العينين بالجلود لتحمي نفسها من الحيوانات ذات الأجنة التي تدافع عن أشجار السنا (القرفة). ومنها أن القرفة تنمو في الجزيرة العربية في أماكن تحرسها أفاع سامة، وعلى من يحصل على القرفة أن يقسمها ثلاثة أقسام، يأخذ قسمين ويقدم قسماً لإله الشمس كي يحميه من الأفاعي في المرات القادمة. كما وروي عن كبش القرنفل (نوع من القرنفل) أنه ينمو في جزيرة لم يدخلها تاجر أو بحار، إذ أن الجان هم من يبيعونها للبحارة الذين يضعون بضاعتهم على الشاطئ وعندما يعودون في الصباح يجدون كبش القرنفل بجانب كل غرض<sup>1</sup>. ومن الروايات التي ظل الناس يتناقلها في أوروبا في العصور الوسطى هي أن جميع التوابل المعروضة بأسواق مصر مصدرها الفردوس الأرضي، وأن الناس يحصلون عليها برمي شباكهم بعرض النهر في المساء بعدما ترتفع مياه النيل إلى سطح الأرض، ويستحبونها الفجر ليجدوا أصناف التوابل والأفاويه الطيبة<sup>2</sup>.

### التوابل وأثرها في التجارة العالمية في العصر الاسلامي.

لقد ساعد توسع الدولة الإسلامية في القرون الهجرية الأولى (1-3هـ/7-9م) ازدهار الحضارة الإسلامية، وتوسع التجارة وازدهارها، وكما جعل المسلمين يلعبون دور المبتكر على التجارة خاصة تجارة التوابل، لسيطرتهم على طريق التجارة الذي كان يمر بأراضيهم. وساهمت المراكز الطبية والمشافي والصيدليات والخطاريين في العالم الإسلامي، واتصال

<sup>1</sup> - كزارا، المرجع السابق، ص32.

<sup>2</sup> - هايد، سونيا. ي. في طلب التوابل. ترجمة محمد عزيز رفعت، مكتبة نهضة مصر، القاهرة: 1957م، ص14.

أوروبا بالحياة في الشرق نتيجة الحروب الصليبية، وإدراكهم لخصائص التوابل المتنوعة وفوائدها المختلفة. ناهيك عن تطور الطب في أوروبا، نتيجة اتصالها بمراكز الحضارة الإسلامية في الأندلس والشرق الأوسط، كل ذلك ساهم في ازدياد الطلب على التوابل وجعلها أحد السلع المهمة في النشاط التجاري في الدولة الإسلامية<sup>1</sup>.

وقد ساعدت سلعة التوابل في إيجاد فئة من التجار المسلمين المعروفين بالكارمية الذين تاجروا بسلعة التوابل وبلغ أخرى، وكوّنوا شركة من التجار الأغنياء، توفرت لديهم المخازن الكبيرة في مراكز اليمن ومصر التجارية، وتمتعوا بحماية الدولة، كما أثر ثروتهم على الأسواق النقدية وعلى الأحداث السياسية، وأصبحوا التجار المسيطرين على تجارة الشرق، وحضوا بالتقدير عند ملوك المسلمين، والأمراء المسيحيين الذين لجئوا لخدماتهم، بل كان الأمراء والسلاطين يقترضون منهم الأموال كلما احتاجوا بسبب ثرائهم الفاحش<sup>2</sup>.

شكلت التوابل مصدراً لثراء المماليك الذين احتكروا التجارة فيما بعد بسبب شدة الطلب عليها، واتخذت مصدر أساسي لميزانية واردات الدولة، فقد كانت تجلب من الموانئ الهندية وتباع في القاهرة بأضعاف السعر خمس مرات مما هو عليه في الهند<sup>3</sup>.

لقد أدى احتكار دولة المماليك لتجارة التوابل ورفعها لسعر التوابل أضعاف سعره الأصلي، إلى بحث الأوروبيين عن طرق جديدة للوصول للهند ومناطق جنوب آسيا.

<sup>1</sup> - عثمان، شوقي عبد القوي. تجارة المحيط الهندي في عصر السيادة الإسلامية. المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت: 1990م، ص 150؛ العمادي، محمد حسن عبد الكريم. التجارة وطرقها في الجزيرة العربية بعد الإسلام حتى القرن 4 هـ. مؤسسة حمادة، أريد: 1997م. ص 342.

<sup>2</sup> - العمادي، المرجع السابق، ص 342؛ الأشقر، محمد عبد الغني. تجار التوابل في مصر في العصر المملوكي. الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة: 1999م. ص 161-163.

<sup>3</sup> - الأشقر، المرجع السابق، ص 63-64.

واستطاعوا باكتشافهم طريق رأس الرجاء الصالح، تحويل طريق التجارة إلى رأس الرجاء  
الصالح، واختكار تجارة التوابل<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> - الأشقر، المرجع السابق، ص 66، 420.

## **الفصل الأول: ماهية التوابل في الثقافة العربية الإسلامية:**

1. **التعريف اللغوي والاصطلاحي للتوابل والأبازير والبهار والأفاوية.**
2. **التوابل والأبازير في كتب الطبخ والطب.**
3. **التعريف الحديث للتوابل.**
4. **مقارنة بين الوصف العلمي الحديث لنباتات التوابل والوصف العلمي السابق عند المسلمون.**
5. **الوصف الأسطوري لنباتات التوابل في الثقافة العربية الإسلامية.**



## 1. التعريف اللغوي والاصطلاحي للتوابل والأبازير والبهار والأفاوية.

### أ- التَّوَابِلُ:

هناك شبه اتفاق عند اللغويين في الضبط المعجمي للتَّوَابِلِ، فيضبط مفرداتها بشد التاء وفتحها وفتح الباء (التَّابِلُ)<sup>1</sup> أو بشد التاء وفتحها وكسر الباء (التَّابِلُ)<sup>2</sup>، أو بهمز الألف التَّابِلُ<sup>3</sup>، ومنهم من يفرد لها تَوَابِلُ، فيقال تَوَابِلُ الْقَدْرِ وَتَبَابِلُهَا وَتَابِلُهَا<sup>4</sup>، ويجمع التَّابِلُ على تَوَابِلُ<sup>5</sup> وأتَابِلُ<sup>6</sup>، ويسمى صاحب التَّوَابِلِ بالتَّابِلِ<sup>7</sup>.

1 - الفراهيدي، الخليل بن أحمد (ت: 170هـ / 786م). كتاب العين. تحقيق مهدي مخزوم وإبراهيم السامرائي، م8، دار ومكتبة الهلال، بيروت: (د.ت)، ص124؛ ابن عباد، إسماعيل بن عباد القزويني (ت: 385هـ / 995م). المحيط في اللغة. تحقيق محمد حسن، ج9، عالم الكتب، بيروت: 1994م، ص439؛ ابن سيده، علي بن إسماعيل المرسي (ت: 458هـ / 1066م). المخصص. ج1، دار صادر، بيروت: 2012م، ص512؛ ابن منظور، محمد بن مكرم (ت: 711هـ / 1311م). لسان العرب. ج3، دار لسان العرب، بيروت: 1990م، ص419؛ الزبيدي، محمد مرتضى الحسيني (ت: 1204هـ / 1789م). تاج العروس من جواهر القاموس. تحقيق نواف الجراح، ج2، دار صادر، بيروت: 2011م، ص19.

2 - الأزهرى، محمد بن أحمد (ت: 370هـ / 981م). تهذيب اللغة. تحقيق يعقوب عبد النبي، ج14، الدار المصرية للتأليف والترجمة، القاهرة: 1964م، ص291؛ الأزدي، عبد الله بن محمد (ت: 456هـ / 1064م). الماء. تحقيق هادي حسن حمودي، ج1، وزارة التراث والثقافة، مسقط: 1996م، ص193؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص419؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج2، ص19؛ البستاني، المعلم بطرس. محيط المحيط، مكتبة لبنان، بيروت: 1987م، ص68.

3 - ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص419؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج2، ص19.

4 - الأزهرى، المصدر السابق، ج14، ص291؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص419.

5 - الفراهيدي، المصدر السابق، م8، ص124؛ ابن عباد، المصدر السابق، ج9، ص439؛ الأزهرى، المصدر السابق، ج14، ص291؛ ابن سيده، المصدر السابق، ص512؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص419؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج2، ص19.

6 - دوزي، رينهارت. تكملة المعاجم العربية. ترجمة محمد سليم، ج2، وزارة الثقافة والفنون، بغداد: 1978م، ص22.

7 - ابن عباد، المصدر السابق، ج9، ص439؛ الأزدي، المصدر السابق، ج1، ص193؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص19؛ البستاني، المرجع السابق، ص68.

أما تعريف التَّوَابِل فقد وردت في أغلب المعاجم بِأَبْزَارِ الطعام، والأَبْزَارُ ما يطيب به الطعام<sup>1</sup>، وفي أخرى بأنها ما يعالج به الأطعمة<sup>2</sup>، وجاء في معجم محيط المحيط التَّوَابِل بأنها كل ما يُطيب به الغذاء من الأشياء اليابسة كالْقُلُقُل والكمون وأمثالهما<sup>3</sup>.

## ب- الأَبَازِيرُ:

البَزْرُ بفتح الباء وسكون الزاء، أو البَزْر بكسر الباء وسكون الزاء وهو الأفصح عند أغلب المعاجم، ويُجَمَّع على أَبْزَارٍ وَأَبَازِيرٍ، والبَزْر كل حب يبذر للنبات، سواء أكان بزور البقول أو غيرها، ويطلق على الحبوب عامة، ويُعرَفُ البَزْرُ بالتَّابِل أيضاً، والأَبْزَارُ ما يطيب به الطعام<sup>4</sup>.

هناك معانٍ أخرى في العربية تأتي بمعنى الأَبْزَار وهي التَّوَابِل والأَقْزَاح والأَفْحاء، واحداها قَزَح وبَزْر وفَحَا، ويُقال عندما توضع الأَبَازِيرُ في القدر بَزَّرْتَهَا وتَوَبَّلْتَهَا وقَزَّحْتَهَا وفَحَّيْتَهَا<sup>5</sup>. واختلف اللغويون في الفرق بينهم، يقول ابن سيده في ذلك: "...الفَحَا: الأَبْزَار اليابسة. ابن الأعرابي<sup>6</sup> الفَحَا: ما أخضر من الأَبْزَار، والدَّقَّة والدَّقَّة: ما يَبَس منها، والبَزْر

1 - ابن عباد، المصدر السابق، ج9، ص439؛ الأزدي، المصدر السابق، ج1، ص193؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج2، ص19.

2 - الرازي، محمد بن أبي بكر. (ت:311هـ/923م). مختار الصحاح. مؤسسة الحديثة للكتاب، طرابلس: (د.ت)، ص432؛ الجوهري، إسماعيل بن حماد (ت:393هـ/1003م). تاج اللغة وصحاح العربية. تحقيق محمد نبيل طريفي وآخرون، ج6، دار الكتب العلمية، بيروت:1990م، ص148؛ الثعالبي، عبدالمالك بن محمد بن إسماعيل (430هـ/1038م). فقه اللغة وأسرار العربية. تحقيق ياسين الأيوبي، المكتبة العصرية، بيروت:2000م، ص55.

3 - البستاني، المرجع السابق، ص68.

4 - الجوهري، المصدر السابق، ج2، ص224؛ الأزدي، المصدر السابق، ج1، ص124؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص274؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج1، ص549؛ البستاني، المرجع السابق، ص68.

5 - ابن سيده، المصدر السابق، ص512؛ الأزهرى، المصدر السابق، ج14، ص291؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص419.

6 - ابن الأعرابي: أبو عبدالله محمد بن زياد الأعرابي (150-231هـ/767-845م). راوية ونسابة وعلامة باللغة، من الكوفة له العديد من التصانيف والمؤلفات منها أسماء الخيل وفرسانها، تاريخ القبائل، تفسير الأمثال وغيرها. الزركلي، خير الدين محمود محمد. الأعلام. ج6، دار العلم للملايين، بيروت:1986م، ص131.

يجمعهما. قال أبو علي<sup>1</sup>: التَّابِل: الأخضر منه، والفَحَا: اليباس، والبَزْر جنس<sup>2</sup>. أما الصفدي فيرى بأن العرب لا تفرق بين التَّوَابِل والأَبَازِير والأَقْزَاح والأَفْحَاء، وإنما عامة الناس هم من يفرقون بينها يقول: "يفرق عوام الناس بينهما، والعرب لا تفرق بين التَّابِل والأَبَازِير والقَرْح والفَحَا كله بمعنى توبلت القدر..<sup>3</sup>، ويؤيد الزبيدي كلام الصفدي في أن العرب لا تفرق بين التَّوَابِل والأَبَازِير معارضا قول النفيسي<sup>4</sup> الذي فرق بين البزار والتَّابِل في أن البزار يستخدم للأشياء الرطبة واليابسة، أما التَّوَابِل لليابسة فقط<sup>5</sup>.

ومما سبق نستطيع القول إن مصطلح الأَبَازِير عام يشمل التَّوَابِل الأَقْزَاح والأَفْحَاء، ومما يؤكد هذا القول أيضا وضع كتب الأغذية والطبخ عنوان الفصل أو الباب باسم الأَبَازِير، وإضافة بعضها اسم التَّوَابِل بجانب الأَبَازِير، كما في كتاب الأغذية لابن إسحاق (ت: 320هـ/932م) "باب الأَبَازِير"<sup>6</sup>، وكتاب منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي (ت: 311هـ/923م) "الفصل الرابع عشر: في التَّوَابِل والأَبَازِير التي تقع في الطبخ والتي تستعمل بها ومعها ومنافعها ودفع مضارها والنافع والضار منها في وقت دون وقت وحال دون حال"<sup>7</sup>، وكتاب الطبخ للوراق (ق4هـ/10م) "الباب الثالث: ما يطيب القدر من الأَبَازِير

1 - أبو علي: هو الحسن بن أحمد بن عبد الغفار الفارسي (288-377هـ/900-987م). أحد الأئمة في علم اللغة، من فارس، له العديد من المصنفات في علوم العربية والنحو والشعر منها كتاب التَّنْكَرة عشرون مجلد، وكتاب تعاليق سيويه جزان وجواهر النحو وغيرها. المصدر نفسه، ج2، ص179.

2 - ابن سيده، المصدر السابق، ج1، ص512.

3 - الصفدي، خليل بن أبيك بن عبدالله (ت: 764هـ/1362م). تصحیح التصحيف وتحرير التحريف. تحقيق السيد الشرقاوي، مكتبة الخاتجي، القاهرة: 1987م، ص178.

4 - النفيسي: هو برهان الدين نفيس بن عوض بن حكيم الكرمانی (ت: 842هـ/1438م). كان طبيب السلطان أولغ بك بسمرقند، له العديد من المصنفات منها شرح الأسباب والعلامات في الأمراض ومعالجاتها، وكتاب شرح أسباب العلل الظاهرة وعلامات الأمراض الباطنة، وكتاب شرح الموجز في الطب وغيرها. الزركلي، المصدر السابق، ج8، ص44.

5 - الزبيدي، المصدر السابق، ج1، ص549؛ البستاني، المرجع السابق، ص39.

6 - ابن إسحاق، إسحاق بن سليمان الإسرائيلي (ت: 320هـ/932م). كتاب الأغذية. تحقيق محمد الصباح، مؤسسة عز الدين، بيروت: 1992م، ص467.

7 - الرازي، محمد بن أبي بكر (ت: 311هـ/923م). منافع الأغذية ودفع مضارها. تقديم حسين حمودي، دار الكتاب العربي، دمشق: 1984م، ص216.

والعطر"<sup>1</sup>، وكتاب لقط المناقع في علم الطب لابن الجوزي (ت: 597هـ/1221م) "الباب العشرون: في ذكر توابل الطبخ وأبازيره"<sup>2</sup>، وكتاب جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض لابن القف (ت: 685هـ/1286م) "الفصل الخامس والثلاثون في الأبازير"<sup>3</sup>.

## البهار:

هناك تشابه بين المعاجم اللغوية والنباتية والطبية حول معنى البَهَارُ بفتح الباء والهاء؛ فهو في المعاجم النباتية والطبية واللغوية، اسم يطلق على أي نبت طيب الريح<sup>4</sup>، أما ماهية هذا النبات وطبيعته ففيه اختلاف، فقد كان يوجد العديد من النباتات التي أطلق عليها اسم البَهَار. فهناك من يرى بأن نبات البَهَار هو الأقحوان الأصفر<sup>5</sup> الذي يُعرف بعين البقر والعرار عند العرب<sup>6</sup>، وخبز الغراب عند عامة أهل الأندلس، يقول الأزدي: "البهار بالفتح نبات طيب الريح وهو الأقحوان الأصفر، وهو ضرب من البابونج، ويقال له: عين البقر، ويسمى عند عامة الأندلس بخبز الغراب"<sup>7</sup>. كما يسمي بعض أهل الأندلس التُّرجس أيضا بالبَهَار<sup>8</sup>.

وقد جمع الإشبيلي عدداً من النباتات يُطلقُ عليها اسم البَهَار يقول: "اختلف في البَهَار، فمنهم من يوقعه على نوع من البصل، ومنهم من يوقعه على نوع من الأقاحي ومنهم من

<sup>1</sup> - الوراق، المظفر بن نصر (ت: 4هـ/10م). كتاب الطبخ. تحقيق احسان دنون الثامري ومحمد عبدالله القححات، دار صادر، بيروت: 2012م، ص 29.

<sup>2</sup> - ابن الجوزي، عبدالرحمن بن علي (ت: 597هـ/1221م). لقط المناقع في علم الطب. تحقيق مرزوق علي، ج1، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية بالقاهرة، القاهرة: 2011م، ص 363.

<sup>3</sup> - ابن القف، المصدر السابق، ص 295.

<sup>4</sup> - الأزهرى، تهذيب اللغة. ج6 ص 289؛ الأزدي، كتاب الماء، ج1، ص 158؛ مجهول (ق: 8هـ/14م). مفتاح الراحة لأهل الفلاحة. تحقيق محمد عيسى صالحية واحسان صدقي العمدة، المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت: 1984م، ص 321؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص 371؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج1، ص 732.

<sup>5</sup> - المظفر الرسولي، يوسف بن عمر (ت: 694هـ/1295م). المعتمد في الادوية المفردة. مكتبة جزيرة الورد، المنصورة: 2004م، ص 40.

<sup>6</sup> - الجوهري، المصدر السابق، ج2، ص 239، الأزهرى، المصدر السابق، ج6، ص 289؛ مجهول، مفتاح الراحة، ص 321.

<sup>7</sup> - الأزدي، المصدر السابق، ج3، ص 20.

<sup>8</sup> - دوزي، المرجع السابق، ج2، ص 463.



يجعله نوعاً من الأغافت..... وقيل هو النرجس الأبيض<sup>1</sup>. وأرجع الإشبيلي الاختلاف حول البهار إلى أن العرب تطلق مصطلح البهار على كل ما يبهرها، يقول: "والعرب تقول بهار لكل شيء باهر"<sup>2</sup>.

وجاء البهار بضم الباء وفتح الهاء في المعاجم اللغوية على أنها وحدة للوزن<sup>3</sup> كان الناس يتعاملون بها في البلاد العربية والإسلامية<sup>4</sup>، يتراوح تقديرها ما بين 300 رطل<sup>5</sup> و1000 رطل<sup>6</sup>، وقد اختلف في أصلها، فقد قيل بأنها كلمة هندية الأصل<sup>7</sup>. وهذا ما أكدّه البيروني عند حديثه عن أوزان الهند حيث قال: "ولهم مقدار في الوزن يسمى البهار"<sup>8</sup>. في حين يرى بعض اللغويين بأنها قبطية الأصل<sup>9</sup>.

ومن المعاني التي عرف بها البهار: الجمل، متاع البحر، وما يُحمل على البعير<sup>10</sup>. وهنا يرى الأزهري بأن البهار كلمة عربية وتعني بلغة أهل الشام ما يُحمل على البعير<sup>11</sup>. ويقول المخزومي: البهار: على اختلاف أصنافه من الاسقاط والسكر والحنا والزجاج الصحيح

1 - الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص117.

2 - المصدر نفسه، ق1، ص117.

3 - الجوهري، المصدر السابق، ج2، ص239؛ الأزهري، المصدر السابق، ج6، ص288؛ الصفدي، المصدر السابق، ص37؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص371؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج1، ص ص 732-733؛ البستاني، المرجع السابق، ص57.

4 - فاخوري، محمود وآخرون. موسوعة وحدات القياس العربية والإسلامية. مكتبة لبنان، بيروت: 2002م، ص181.

5 - الرطل: وحدة للوزن والكيل كان الناس يتعاملون بها في البلاد الإسلامية. لم يكن للرطل وزن ثابت، فرطل بغداد من القرن 9-1 هـ يساوي 128 درهم أي 407.5 غرام، وفي مصر (القاهرة) من القرن 5-10 هـ يساوي 144 درهم أي 458.4 غرام. وفي الأندلس (إشبيلية) في القرن 6 هـ فيساوي 160 درهم أي 509.4 غرام. فاخوري، المرجع السابق، ص ص 390-395.

6 - فاخوري، المرجع السابق، ص182.

7 - كوتون. بهار. مقالة ضمن دائرة المعارف الإسلامية. م8، دار المعرفة، بيروت: 1980م، ص224.

8 - البيروني، محمد بن أحمد (ت: 430هـ / 1038م). تحقيق ما للهند من مقولة مقبولة في العقل أو مرذولة. مطبعة دائرة المعارف العثمانية بحيدر اباد الركن الهندي، حيدر اباد: 1958م، ص128.

9 - الجوهري، المصدر السابق، ج2، ص239؛ الأزهري، المصدر السابق، ج6، ص288؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص371؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج1، ص732.

10 - الجوهري، المصدر السابق، ج2، ص239؛ الأزهري، المصدر السابق، ج6، ص288؛ الصفدي، المصدر السابق، ص37؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج1، ص371؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج1، ص ص 732-733؛ البستاني، المرجع السابق، ص57.

11 - الأزهري، المصدر السابق، ج6، ص288.

والمكسور وما يجري مجرى ذلك يؤخذ عن كل ما يصدر للتجار الواردين إلى الخمس بالبضائع والحريير والذهب والفضة وسائر الأصناف على اختلافها<sup>1</sup>.

كما ورد عند كل من القلقشندي وابن المجاور والمقريزي وبدر الدين العيني مصطلح البهار بمعنى التوابل، يقول القلقشندي (ت: 821هـ/1418م) عند حديثه عن أرباب الوظائف الديوانية: "الوظيفة الثالثة عشر: نظر البهار والكارمي. وموضوعها التحدث على أصل التجار الكارمية<sup>2</sup> من اليمن من أصناف البهار وأنواع المتجر، وهي وظيفة جليلة تارة تضاف إلى الوزارة وتجعل تبعاً لها وتارة تضاف إلى الخاص وتجعل تبعاً لها وتارة تنفرد عنهما بحسب ما يراه السلطان"<sup>3</sup>، ويقول ابن المجاور: "وإن كان من بضائع البهار يوزن بالقبان"<sup>4</sup>5. ويقول المقريزي: "قدمت هدية الملك الأشرف ... وسبعمئة رطل من الحريير ومن البهار ... وغير ذلك من تحف اليمن والهند"<sup>6</sup> وذكر أيضاً في كتاب المواعظ: "حتى إن كانت أحمال البهار كالقزفة والفلفل ونحو ذلك لتوجد لمقاة"<sup>7</sup>. كما ذكر بدر الدين العيني البهار بمعنى التوابل يقول: "وصل رسول الملك المؤيد صاحب اليمن ومعه الهدية الثمينة من

1 - المخزومي، علي بن عثمان. كتاب المنهاج في علم خراج مصر. تحقيق كلود كاهن، ملحق حوليات إسلامية، العدد 8، القاهرة: 1986م، ص 17.

2 - اسم يطلق على مجموعة من التجار المسلمين ظهرُوا في أيام الدولتين الأيوبية والمملوكية، ويشغلون بتجارة التوابل والأحجار الكريمة والعقاقير الطبية والعبور والبخور ومواد الصباغة والأحجار الكريمة وغيرها من البضائع. للمزيد أنظر: صبحي، ليبي. الكارمية. موجز دائرة المعارف الإسلامية. ج 27، مركز الشارقة للإبداع الفكري، الشارقة: 1998م، ص 849؛ الأشقر، المرجع السابق، ص 21، ص 253.

3 - القلقشندي، أحمد بن علي بن أحمد الفزاري (ت: 821هـ/1418م). صبح الاعشى في صناعة الانشاء. ج 4، دار الكتب العلمية، بيروت: 1987م، ص 33.

4 - القبان: ويعرف أيضاً بالقبان، وهو نوع من أنواع الموازين المستعملة عند الرومان وقد انتقل بعدها إلى العرب، وكان يعرف عندهم بالقبان الروماني. ابن منظور، محمد بن مكرم (ت: 711هـ/1311م). لسان العرب، عبدالله علي الكبير وآخرون، ج 5، دار المعارف، بيروت: 3523؛ الجلال، محمد وايد. الميزان والقبان. مقالة في الموسوعة العربية، م 20، الجمهورية العربية السورية، دمشق: 2006م، ص 229.

5 - ابن المجاور، (ت: 7هـ/13م). صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز المسمى تاريخ المستبصر. تحقيق مدوح حسن، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: 1996م، ص 158.

6 - المقريزي، أحمد بن علي بن عبدالقادر (ت: 845هـ/1441م). السلوك لمعرفة دول الملوك. تحقيق محمد عبدالقادر، ج 5، دار الكتب العلمية، بيروت: 1997م، ص 397.

7 - المقريزي، أحمد بن علي بن عبدالقادر (ت: 845هـ/1441م). المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار. تحقيق: أيمن فؤاد سيد، ج 1، مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي، لندن: 2002م، ص 550.

البهار"1. وأورد شيخ الربوة مصطلح البهار بكتابه بمعنى التوابل يقول: "وببلادهم غالب الأفاوية والبهار"2

يتضح مما سبق وجود عدة معانٍ للبَّهَارِ والبَّهَارِ أولهما عربي كان في بداية الأمر يطلق على النباتات الذي يبهّر الناس ويعجبهم، والآخر بُهَارِ مصطلح أدخل على اللغة العربية بمعناه الأصلي وهي وحدة وزن، ونظرا لتلازم البهار التوابل كوحدة الوزن استخدمت لوزن التوابل، أخذ البهار هذا المعنى وعرف بعد ذلك في بعض المناطق بالتابل.

### الأفاوية:

مفردها فوة وتجمع على أفواه وأفاوية<sup>3</sup> وأفاوه<sup>4</sup>. وقد عرفت بها بعض معاجم اللغة على أنها في ما يُعالَج به الطَّيِّب<sup>5</sup>، وقيل أيضا بأنها ما أعد للطيب من الرياحين<sup>6</sup>.

جمع الزهراوي في كتابه التصريف لمن عجز عن التأليف عناصر الطيب<sup>7</sup> ثم تحدث

1 - العيني، محمود بن أحمد (855هـ/1451م). عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان. تحقيق محمد محمد أمين، ج4، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة: 2010، ص377.

2 - الدمشقي، محمد بن أبي طالب (727هـ/1327م). نخبة الدهر في عجائب البر والبحر. تحقيق غسان داود وآخرون، دار العرب، دمشق: 2013م، ص218.

3 - الجوهرى، المصدر السابق، ج6، ص148؛ الرازي، مختار الصحاح، ص432؛ دياب، المرجع السابق، ص26.

4 - الزهري، محمد بن أبي بكر (6هـ/10م). كتاب الجغرافيا. تحقيق محمد حاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: (دبت) ص13.

5 - الرازي، مختار الصحاح، ص432؛ الجوهرى، المصدر السابق، ج6، ص148؛ الثعالبي، المصدر السابق، ص55؛ ابن منظور، لسان العرب، ج5، ص3495؛ دياب، المرجع السابق، ص26.

6 - ابن منظور، لسان العرب، ج5، ص3495.

7 - العنبر، المسك، الكافور، والقرنفل، وقرفة القرنفل، والسنبل، والسليخة، وجوز بوا، والبسباسة، والقاقلة الكبيرة، والكيابة، والهرنوة، والإقنجة، والفاغرة، والصندل، والبنك، والسك، وقصب الزريرة، والمحب، والأشنان، وأظفار الطيب، والزرزب، والسعدى، والقسط، والميعة، اليابسة والسائلة، واللبنى، واللائن، وضرو اليمن، والزعفران، والورس، والأشنة، ونوار الأس وورقه، وماء الورد، وماء الصندل، وماء المسك، وماء الكافور، وماء السرو، وماء الزعفران، وماء القرنفل، وماء التفاح، وماء نوار الأس، وبعر الغزال، والحبق القرنفلي، والنمام، والياسمين، والخيري، والنسرين، والمصطكي، واللبن، ودهن البلسان، عود البلسان، السانوران، ورجل الحمامة، والسندروس، والقطران، والمرتك، والشمع، وقشور القستق المحرقة، وقشور التفاح وقشور الأترج أنظر: الخطابي، محمد العربي. الأغنية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي مدخل ونصوص. دار الغرب الإسلامي، بيروت: 1990، ص275.

عن تجنيس الأفاويه وهي : العنبر، المسك، الكافور، والقَرْنفل، وقرفة القرنفل، السنبل<sup>1</sup>،  
والسليخة<sup>2</sup>، وجوزيوا، والبسباسة<sup>3</sup>، والقاقلة<sup>4</sup>، والكبابة<sup>5</sup>، والهرنوة<sup>6</sup>، والإفلنجة<sup>7</sup>، والفاغرة<sup>8</sup>،

- 1 - السنبل: هو الخزام منه أنواع الهندي وهو سنبل الطيب أو سنبل العصافيري، وهو نبات طيب الرائحة يجلب من الهند، من الفصيلة الزنبقية (valerianaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Nard) ؛ اسمه العلمي (Nardostachys jatamansi). الغساني، المصدر السابق، ص 277 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص 123.
- 2 - السليخة: هي نوع من أنواع القرفة من الفصيلة الغارية (Lauraceae)، اسمه العلمي (Cinnmomum cassia)، واسمه باللغة الإنجليزية (cassia). الغساني، المصدر السابق، ص 280 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص 49.
- 3 - بسباسة: قشر ثمرة جوز الطيب، فصيلة الآسيات (Myrticaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Nutmeg-tree)، اسمه العلمي (Myristica Fragrans). الغساني، ص 63 ؛ ابن الجزار، أحمد بن الجزار (ت: 369هـ/979م). كتاب في فنون الطيب والعطر. تحقيق الراضي الجازي وفاروق العسلي، المجمع التونسي للعلوم والآداب والفنون، تونس: 2007. ص 132 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص 122.
- 4 - القاقلة: هال/ هيل/ الحبهان/ هيل بوا/ خير بوا: نبات من الفصيلة الزنجبيلية (Zingiberaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Cardamom)، اسمه العلمي (Elettaria cardamomum). ابن الجزار، المصدر السابق، ص 141 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص 74.
- 5 - الكبابة: تصنيفه: يعرف حب العروس، شجرته دائمة الخضرة وورقه بسيط أملس لامع، زهره أحادي الجنس، أغصانه طويلة السنبل، وثمرته كروية حمراء اللون، تجمع قبل النضج كالفلفل. هو من فصيلة الفلقلات (Piperaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Piper Cubeba)، اسمه العلمي (Cubeb papper). الغساني، ص 155 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 611 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص 141.
- 6 - هرنوة: ثمرة شجرة العود، وشجره يشبه الفلفل الهندي، لونه أصفر ورائحته عطرة. من فصيلة القرنيات (Leguminosae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Agalloche)، اسمه العلمي (Aloexylon agallochum). الغساني، المصدر السابق ص 95 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص 148 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص 15.
- 7 - الفلنجة /إفلنجة: هي الكبابة الصغيرة الحب وقد مر ذكر الكبابة. ابن الجزار، المصدر السابق، ص 131 ؛ عيسى، المرجع السابق ص 141.
- 8 - الفاغرة: نبات عطري قابض، حبه يشبه الحمص في جوفه حبا أسود. تصنيفه: الفصيلة السذابية (Rutaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Xanthoxylon avicennae D.C.)، اسمه العلمي (Elettaria cardamomum). ابن الجزار، المصدر السابق، ص 140 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 597 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص 191.



والصندل، والبنك<sup>1</sup>، والسك<sup>2</sup>، وقصب الذريرة<sup>3</sup>، والمخلب<sup>4</sup>، والأشنان<sup>5</sup>، والزرنب<sup>6</sup>،  
والسغدّي<sup>7</sup>، والقُسط<sup>8</sup>، والميعة<sup>9</sup> اليابسة والسائلة، واللبنى<sup>10</sup>، اللادن<sup>11</sup>، ضرو اليمن<sup>12</sup>،

<sup>1</sup> - البنك: هو لحى نبات أم غيلان، طيب الرائحة، من الفصيلة البقولية (Legumineuses)، اسمه باللغة الإنجليزية (Acacia gommier)، اسمه العلمي (A. gummifera Willd). ابن الجزار، المصدر السابق، ص132؛ عيسى، المرجع السابق، ص2.

<sup>2</sup> - السك: عطر يحضر من المسك والرامك وغيره، سيمر ذكره في فصل التوابل والاعطور والزينة.  
<sup>3</sup> - قصب الذريرة: عشب جذر مائي، أحمر اللون عطري الرائحة، يستخدم في الطب وصناعة العطر، من فصيلة القلقسيات (Acore odorant) اسمه باللغة الإنجليزية (Acore odorant)، اسمه العلمي (Acorus calamus). الغساني، المصدر السابق، ص239؛ ابن القف، المصدر السابق، ص604؛ عيسى، المرجع السابق، ص5.

<sup>4</sup> - المحلب: شجر طيب الرائحة من الطعم، أجود حبه الأبيض الممتلئ، من فصيلة الورديات (Rosaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Perfumed) cherry, Cerisier mahaleb)، اسمه العلمي (Prunus mahaleb). الغساني، المصدر السابق ص176؛ عيسى، المرجع السابق، ص149.

<sup>5</sup> - أشنان: نبات أشهب اللون أغبر مائل إلى الحمرة، رقيق الساق، دقيق الورق، زهره أبيض مائل إلى الحمرة، يستخدم في تغسيل الثياب والأيدي، من الفصيلة السرمقيات (Chenopodiaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Salt- wort , Kali)، اسمه العلمي (Sounde, Kali). الغساني، المصدر السابق، ص33؛ عيسى، المرجع السابق، ص22، ص161.

<sup>6</sup> - الزرنب: الزرنب: نبات طيب الرائحة من الفصيلة الخيمية، له عدة مسميات منها رجل الجراد/ ورجل الغراب، ويقر الوحش وسميلقش وشجر الفشاغ، وهو من أنواع الزعفران تصنيفه: الفصيلة الزنجبليات (Zingiberaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Curcuma Zedoaria)، اسمه العلمي (Zedoary, setwall). ابن القف. المصدر السابق، ص562؛ عيسى، المرجع السابق، ص63.

<sup>7</sup> - السغدّي: منه ربحان القصاري والعطري كالبخور، ومنه الغذائي المأكول. من فصيلة السعديات (Cyperaceae)، اسمه العلمي (Cyperus)، اسمه باللغة الإنجليزية (Galingale). الغساني، المصدر السابق، ص264؛ عيسى، المرجع السابق، ص66.

<sup>8</sup> - القُسط: الكشط/ الكسط/ عود هندي منه الأسود الحلو والأبيض العربي، يتداوى ويتبخر به، طيب الريح تصنيفه: نبات من الفصيلة الزنجبيلية (Zingiberaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Costus, Costus arabicus)، اسمه العلمي (Costus arabicus L.). الدمياطي، محمود مصطفى. معجم أسماء النبات الواردة في تاج العروس للزبيدي. الدار المصرية للتأليف والترجمة، القاهرة: 1965م، ص125؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص141؛ عيسى، المرجع السابق، ص58.

<sup>9</sup> - الميعة: شجرة أوراقها متعاقبة معنقة بيضيه وأزهارها خنثوية أبوية صفراء، تحوي صمغا راتنجيا يستعمل في تثبيت العطور، الفصيلة الاصطركيات (Styraceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Liquid amber, Styrax Liquide)، اسمه العلمي (Styrax officinalis). ابن القف. المصدر السابق، ص630؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص146؛ عيسى، المرجع السابق، ص175.

<sup>10</sup> - لُبنى: صمغ شجرة الميعة، وقيل هو الميعة اليابسة: الفصيلة الاصطركيات (Styraceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Storax)، اسمه العلمي (Styrax officinalis). ابن الجزار، المصدر السابق، ص144، التميمي، ص86؛ ص175؛ عيسى، المرجع السابق، ص175.

<sup>11</sup> - اللادن: القريضة العنبرية/ القرية اللانثية/ لينبوس/ شقواس أو قستوس لادن، شجر تفرز أوراقه مادة راتنجية صمغية تسمى اللادن، يتم جمعه بتمشيط الماشية التي ترعى هذه الشجرة وتتصق بصوفها هذه المادة: تصنيفه: الفصيلة القريضية (Cistaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Ladanum)، اسمه العلمي (Cistus landaniferus). ابن القف، المصدر السابق، ص618؛ عيسى، المرجع السابق، ص50.

<sup>12</sup> - الضرو: هو البطم البري، صمغه طيب الرائحة، يستخرج منه زيت للإنارة: من فصيلة البطيديات (Anacardiaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (turpentine- tree)، اسمه العلمي (Pistacia terebinthus). الغساني، المصدر السابق، ص62؛ ابن القف، المصدر السابق، ص585؛ عيسى، المرجع السابق، ص141.

والزعفران، والورس، والأشنه<sup>1</sup>.

كما ورد مصطلح الأفويه في كتب الأغذية، يقول ابن نفيس: "جميع الأطعمة التي توافقها أفويه الطيب كالمسك والعنبر والعود والقرنفل والدراسيني<sup>3</sup> والقرفة والسنبل"<sup>4</sup>.  
وورد مصطلح الأفويه أيضا بكثرة في وصفات الأطباق بكتب الطبخ<sup>5</sup> بجانب الأباير والتوابل، فقد استخدمت الأفويه لتعطير الطعام، وإضفاء نكهة وطعم له، يقول صاحب كنز الفوائد في وصفة طبق لقمة القاضي: "ويجعل فيه ما يعطره من الأفواه مثل الجوزة والكبابة والقرنفل والزعفران والمسك والعود"<sup>6</sup>. ويقول في وصفه لصنع جوارش<sup>7</sup> الجزر: "ويخلط معه الأفواه وهي دار فلفل والفلفل، وزنجبيل، وهال، وقرفة، وكبابة، وسنبل، وبسباسة، وخولجان، وعود، وزعفران، ومسك"<sup>8</sup>.

<sup>1</sup> - أشنة: نباتات خيطية تتعلق وتنمو على أشجار البلوط والصنوبر والأحجار والصخور، الفصيلة الأشنيات (Usneae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Usneae, Lichen fleuri)، اسمه العلمي (Muscus arboreus). ابن القف، المصدر السابق، ص 509؛ ابن الجزار، المصدر السابق ص 130؛ الغساني، المصدر السابق ص 40؛ عيسى، المرجع السابق، ص 141.

<sup>2</sup> - الخطابي، المرجع السابق، ص 275.

<sup>3</sup> - الدارصيني: سميت القرفة سابقا بالدارصيني ومنها أنواع. للمزيد حول الدارصيني انظر صفحة ص 33 من الفصل الأول.

<sup>4</sup> - ابن نفيس، علي بن أبي الحزم (687هـ/1288م). المختار من الأغذية. تحقيق يوسف زيدان، نهضة مصر، الإسكندرية: 2008، ص 67.

<sup>5</sup> - الوراق، المصدر السابق، ص 483، ص 431؛ البغدادي، محمد بن الحسن (ت: 639هـ/1240م). الطبخ. دار الكتاب الجديد، بيروت: 1984م، ص 127-129؛ التجيبي. فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان. تحقيق محمد شقرون، دار الغرب الإسلامي، الرباط: 1984، ص 64-68؛ ابن العديم، عمر بن أحمد (ت: 660هـ/1216م). الوصلة إلى الحبيب في وصف الطبقات والطبخ. تحقيق سلمى محجوب وآخرون، ج 2، مطبعة جامعة حلب، حلب: 1986م، ص 651، 652؛ مجهول. كنز الفوائد في تنويع الموائد. تحقيق ماثويلا مارين وديفيد واينز، إصدار المعهد الألماني للأبحاث الشرقية، بيروت: 2010م، ص 110، ص 128-129.

<sup>6</sup> - مجهول، كنز الفوائد، ص 110.

<sup>7</sup> - الجوارش: أو جوارشن أو جوارشنت مفردا جرشن، وهي كلمة فارسية تعني الدواء الهاضم، تكون على شكل معجون تساعد على تقوي المعدة وتهضم الطعام. والفرق بينها وبين المعجون هو أن المعجون قد يكون مر وحلو ومنتن، أما الجوارشن فهي حلوة طيبة الرائحة. السمرقندي، محمد بن بهرام القلانسي (ت: 560هـ/1165م). أقرباين القلانسي. تحقيق محمد زهير البابا، معهد التراث العلمي بجامعة حلب، حلب: 1983م، ص 53؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 536؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج 1، ص 422.

<sup>8</sup> - مجهول، كنز الفوائد، ص 141.

ونذكر مصطلح الأفالويه بكثرة أيضا في وصفات العطور بكتب العطر ككتاب الترفق في العطر<sup>1</sup>، وكتاب طيب العروس وريحان النفوس<sup>2</sup>، وقد أورد ابن الجزار في كتابه كتاب في فنون الطيب والعطر قائمة بالأفالويه المستخدمة في العطر تشابه قائمة الزهراوي السابقة<sup>3</sup>. ورد في دائرة المعارف الإسلامية تعريف الأفالويه بأنها توابل ذات مواد عطرية تضاف إلى الطعام والمشروبات لإضفاء نكهة طيبة وتسهيل الهضم، وتتميز هذه التوابل باحتوائها على زيوت طيارة<sup>4</sup>.

يتضح مما سبق أن الأفالويه عبارة عن مواد نباتية أو حيوانية، وتحتوي على زيوت عطرية، تستخدم لتطبيب الأشياء سواء أكان طعاما أم شرابا، وفي صناعة العطر والأدوية والنظافة الشخصية وغيرها. وتدخل من ضمن الأفالويه بعض التوابل كالكبابة، والقرنفل، والزعفران، والدارقفل، والفلفل، والزنجبيل، والهال والقرفة، والسنبل، والخولنجان<sup>5</sup>، والجوزبوا، وقرفة القرنفل، والسليخة، والبسباسة، والقاقلة.

<sup>1</sup> - الكندي، يعقوب بن إسحاق (ت: 260هـ / 873م). الترفق في العطر. تحقيق سيف المريخي، وزارة الثقافة والفنون والتراث، الدوحة: 2010م، ص 60.

<sup>2</sup> - التميمي، محمد بن أحمد (ت: 390هـ / 1000م). طيب العروس وريحان النفوس. تحقيق لطف الله قاري، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة: 2014م، ص 43.

<sup>3</sup> - ابن الجزار، المصدر السابق، ص 44-45.

<sup>4</sup> - Dietrich, A. Afawih. The Encyclopedia of Islam. Edited by: C.E Bosworth and others, volume XII supplement, new edition, E, J. Brill, Leiden, 2004, p42.

<sup>5</sup> - خولنجان: منه كبير الأوراق حمراء اللون، وصغير صيني، لونه أصفر ورأحته كافورية يستخرج منه زيت طيار حريف تصنيفه: من الفصيلة الزنجبيلية (Zingiberaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Alpinia)، اسمه العلمي (Alpinia Galanga or officinalis galangal). ابن القف، المصدر السابق، ص 548؛ عيسى، المرجع السابق، ص 15.

## 2. التوابل والأبازير في كتب الطب.

لم تعطِ المعاجم اللغوية والنباتية والطبية التي دونت في الفترة الإسلامية تعريفاً لمفهوم

التابل أو البزار خلال تلك الفترة، لكن بعضها أورد قوائم بأسماء بعض التوابل والأبازير كما

يوضحه الجدول الآتي:

اسم الكتاب والمؤلف	كتاب الأغذية للإسرائيلي.	منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي	الطبيب للوراق	لقط المناقع في علم الطب لابن الجوزي.	جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض لابن القف	كنز الفوائد في تنويع الموائد	الدرة البهية في منافع الأبدان الإنسانية <sup>1</sup>
أسماء التوابل والأبازير في الكتاب	باب الأبازير	الفصل 14: في التوابل والأبازير الطعام	باب ذكر ما يطيب به القدر من الأبازير والطر	الباب 20: في ذكر توابل الطبخ وأبازيره	الفصل الخامس والثلاثون في الأبازير	مقدمة المؤلف	التوابل طباعتها ومضارها ومنافعها
الكسبرة	الملح	من الأبازير: الفلفل	الكرأويا	دارصيني	الكسفرة	الكمون	
الكسبرة البرية	الخل	الكزبرة اليابسة	الكمون	زنجبيل	الكرأويا	الينسون	
الكسبرة (البروشياو شيا) الجبار وشعر الغول	المري	الكمون	الدارصيني	الفلفل	الكمون	الشونيز	
السذاب	الفلفل	الكروي	الشبت	كسفرة	الدارصيني	مصطكي	
الكمون	الدار فلفل	الزنجبيل	الكزبرة الرطبة	كمون	مصطكا	السمسم	
الكمون الأسود (الشونيز)	الدارصيني وقرفته	الدار فلفل	الصعتر	كرأويا	فلفل	خشخاش	
الشبت	قرقة	الكاشم	الخردل	مصطكي	الزنجبيل	القرطم	
الكرأويا	الخولنجان	الحلتيت	الرازيانج			شهدانج	
الكرأويا البري (القرنفار أو)	الكزبرة اليابسة	الانجنان	الفلفل				

<sup>1</sup> - ابن البيطار، عبدالله بن أحمد الأندلسي (ت: 646هـ / 1248م). الدرة البهية في منافع الأبدان الإنسانية. دار الأفاق العربية، القاهرة: 2003م، ص ص 167-168.



						القرطمانا)
			الدار قفل	الملح	الكرويا	الفلل والدار قفل
			الانجنان	الخل	الكمون	الزنجبيل
			القرع	الماء حصرم	الصعتر	الزنجبيل البستاني (الرامن)
			السماق	المحروت.	الانجنان	الدار صيني
			الزعفران	المري	الكاشم	القرنفل
			الملح	الدار صيني		القاطلة
			اللوز الحلو	الخولنجان		السنبيل
			اللوز المر			الساذج
			الجوز			الدار شيفان
			البندق			الزعفران
			الحصرم			المصطكى
			الزيت			السايفة
			الزيتون			الكاشمة
			الخل			الساليوس
			البانجان			الانجنان
			الكما			الحاثيت
			البصل			المحروت
			الثوم			الاشترغار (شوك الجمال)
			المري			الخردل
			الجزر			السماق
			القرطم			الخل
						المري
						السماك المملح (المانون)
						الملح
						زهرة الملح
						البورق

يتضح من خلال الجدول وجود تشابه في قوائم التوابل عند ابن إسحاق والرازي وابن القف، فقائمة التوابل عند الرازي وابن القف هي نفسها عند ابن إسحاق مع وجود أسماء إضافية للتوابل ذكرها ابن إسحاق.

اختلف الوراق عن ابن إسحاق في جعل كل من الزعفران، والدراصيني والقرنفل والقاقله والسنبل والمصطكى والخلنجان، في قائمة العطر الذي يستخدم لتطيب الطعام والقدرا<sup>1</sup>، وذكر ابن القف كلاً من الخولنجان ودار قفل والزعفران والسنبل والقرنفل والقاقله ضمن أنواع الطيب<sup>2</sup>. كما اختلف الوراق عن ابن إسحاق في جعله الزيت من التوابل، وجعل المرئ<sup>3</sup> من الكوامخ<sup>4</sup>.

أما ابن الجوزي فقد اختلف عن المؤلفين السابقين في اعتبار كل من القرع والثوم والبصل والبانجنان والجزر، الكمأ والصعتر والسذاب من التوابل، في حين جعلها كل من الوراق<sup>5</sup> وابن إسحاق<sup>6</sup> والرازي<sup>7</sup> وابن القف<sup>8</sup> من ضمن البقول، سوى السذاب الذي جعله ابن إسحاق من التوابل.

يتضح لنا مما سبق أن مفهوم التوابل سابقاً لم يقتصر على النباتات فقط فليس كل التوابل التي ذكرت من النباتات كالمح والخل والزيت والمرئ وغيرها، كما دخلت بعض البقول ضمن التوابل.

- 
- <sup>1</sup> - الوراق، المصدر السابق، ص28.
  - <sup>2</sup> - ابن القف، المصدر السابق، ص ص 419-412.
  - <sup>3</sup> - المرئ: هو إدام كالكامخ يؤتد به. وهو خبز دقيق أو لحم مملح مع خل، أو يعمل من السمك المملح. المصدر نفسه، ص625.
  - <sup>4</sup> - الكامخ (المخلل): كلمة معربة فارسية الأصل، والكوامخ ما ربي بالحوامض كالخل ونحو. وقيل هو ما يؤتد به من المخللات والمرى واللحم. البغدادي، المصدر السابق، ص31؛ الوراق، المصدر السابق، ص5، ابن القف، المصدر السابق، ص610.
  - <sup>5</sup> - الوراق، المصدر السابق، ص29.
  - <sup>6</sup> - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص359، ص389، ص418، ص458، ص444، ص446، ص455.
  - <sup>7</sup> - الرازي، منافع الأغذية، ص ص 198-212.
  - <sup>8</sup> - ابن القف، المصدر السابق، ص ص 349-358.

### 3. التعريف الحديث للتوابل:

عرف رفيق صالح في الموسوعة العربية التوابل بأنها أجزاء نباتية مجففة مثل (الجزامير، والبصلات، واللحاء، والبراعم الزهرة، والياسم، والثمار، والبنور، والأوراق) تحتوي على مكونات عطرية وحادة وأخرى مرغوبة. تضيف نكهة أو رائحة أو حدة للطعم مما يفتح الشهية ويقوي المذاق<sup>1</sup>، وذكرت الموسوعة البريطانية تعريفاً مشابهاً للتوابل (spices) فهي أجزاء مجففة لنباتات مختلفة تتميز بمواد عطرية ولاذعة أو مرغوبة وغير ذلك<sup>2</sup>. ويتشابه تعريف جمعية التوابل الأمريكية مع التعريفات السابقة، فالتوابل عندها أي منتج نباتي مجفف يستخدم لأغراض البهار. أما منظمة المعايير العالمية (ISO) ومنظمة إدارة الغذاء والدواء (FDA) فلم يقتصر تعريفهما على الأجزاء المجففة للنباتات فالبصل والثوم عندهما من التوابل وقد عرفوا التوابل على أنها منتج نباتي أو مجمعة من الأخلط النباتية تستخدم لإضفاء نكهة ورائحة على الطعام<sup>3</sup>.

وعرف فريد كزارا التابل على أنه الجزء العطر من نبتة استوائية، سواء أكان في جذورها أم لحائها أم زهرتها أم بذرتها. وقد فرق كزارا بين الأعشاب والتوابل فالعشبة نبات لا يملك جذعا ويموت في نهاية كل موسم زراعي، وتستخدم كمنكهات من أوراقها<sup>4</sup>.

نظرا لدقة وشمولية المفهوم الحديث للتوابل ووجود اتفاق بين الموسوعة العربية والبريطانية وجمعية التوابل الأمريكية وتعريف فريد كزارا التابل فإن الباحث ستعتمد على المفهوم الحديث للتوابل في بحثها.

1 - صالح، المرجع السابق، ص73.

2- The New Encyclopædia Britannica. Volume 11, Encyclopædia Britannica, Inc, Chicago: 2010, p93.

3 - Raghavan, Susheela. Spices, Seasonings, and Flavorings. 2<sup>nd</sup> ed, CRC Press, Boca Raton, Fla: 2007, pp55-56.

4 - كزارا، المرجع السابق، ص ص 10-11.

## 2. مقارنة بين الوصف العلمي الحديث لنباتات التوابل والوصف العلمي

### السابق عند المسلمين.

اهتم العرب بدراسة النباتات والأشجار وقدموا أوصافاً لكثير من النباتات ومنافعها، سواء الموجودة في بلادهم أو المجلوبة من الأقطار البعيدة وسنكتفي بذكر كل من الفلفل الأسود والقرفة والقرنفل، والكمون ومقارنتها بالوصف الحديث.

### الفُلفل الأسود:

هو من فصيلة الفُلفلية (piperaceae)، واسمه العلمي (piper nigrum)، أما اسمه باللغة الإنجليزية فهو (pepper , black pepper)<sup>1</sup>.

هناك تشابه في وصف كل من ابن إسحاق وابن البيطار وابن رسول لشجرة الفلفل، فهي شجرة لها أصل<sup>2</sup> شبيه بالقسط، يكون ثمره في ابتداء نموه طويلاً شبيهاً باللوبيا في طول أصبع، وفي داخله حب صغار شبيه بالجوارس وفي هذه الحالة يعرف بالدار فلفل، بعد ذلك يتفرق فيصبح كالعنقود به حبوب مستديرة هي الفلفل<sup>3</sup>.

والفرق بين الفلفل الأسود والفلفل الأبيض عندهم هو أن الفلفل الأسود يجبي بعد نضج الثمار، ويكون سطحه خشناً متكشاً، أما الفلفل الأبيض فيكون شكله مدحرجاً مستديراً يأتي من الثمار غير الناضجة وهو أقل حراقة وحرارة من الفلفل الأسود، فحبة الفلفل السوداء في اعتقادهم أنها أصبحت مائلة للسواد نتيجة النضج المفرط واليبس<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> - عيسى، المرجع السابق، ص141

<sup>2</sup> - يقصد بالأصل الجذر.

<sup>3</sup> - ابن إسحاق، المصدر السابق، ج3، ص478؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص347؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص337؛ شيخ الربوة، المصدر السابق، ص122.

<sup>4</sup> - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص478؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص347؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص337؛ شيخ الربوة، المصدر السابق، ص122.



أما الإشبيلي فذكر بوجود اختلاف حول شجرة الفلفل، يقول: "زعم بعضهم أنها شجرة أصلها كأصل القسط، تخرج منه قضبان مدمجة عليها ورق كورق القطن، في أطراف تلك الأغصان عناقيد في طول أنملة منتظمة من غلف صغار داخلها حب في قدر الجاورس... فإذا عظم قليلا وخرج وظهر الحب وتفرق فهذا الفلفل الأبيض... فإذا انتهى واسود فهو الفلفل الأسود". ويقول: "وزعم آخرون أنها شجرة شبيهة بشجرة الرمان، لها أصل شبيه بالقسط تغرس في الأرض غرسا بعد أن يعرش لها، وتقام لها الأسيرة من القصب والخشب، حتى إذا نبتت الأصول تعلقت بتلك العرائش<sup>1</sup> والأسيرة حتى تغطيها كلها بالأغصان، ثم تصنع عناقيد صغارا متدلّية بالفلفل"<sup>2</sup>. وذكر الزبيدي أن للفلفل شوكا كشوك الرمان<sup>3</sup>.

كما قدم ابن بطوطة وصفاً لنبات الفلفل بقوله: "وشجيرات الفلفل شبيهة بدوالي العنب وهم يغرسونها إزاء النارجيل، فتصعد فيها كصعود الدوالي إلا أنها ليس لها عسلوج وهو الغزل كما للدوالي، وأوراق شجره تشبه أذان الخيل وبعضها يشبه أوراق العليق، ويثمر عناقيد صغارا، حبها كحب أبي قنينة إذا كانت خضراء، وإذا كان أوان الخريف قطفوه وفرشوه على الحصر في الشمس كما يصنع بالعنب عند تزيينه، ولا يزالون يقبلونه حتى يستحكم يبسه ويسود ثم يبيعونه من التجار"<sup>4</sup>. ويقول الإدريسي في وصف الفلفل: "هو نبات له ساق أشبه شيء بساق شجرة العريش وورقه كورق النبات اللباب فيه طول ولا تشريف

1 - وهو خشب ينصب ليرفع عليه الشجر ويتسلقه.

2 - الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص 632-633.

3 - الدماطي، المرجع السابق، ص 119.

4 - ابن بطوطة، أبو عبدالله محمد بن عبدالله (ت: 779هـ / 1248م). رحلة ابن بطوطة المسماة تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار. تحقيق عبد الهادي التازي، م4، مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية، الرباط: 1997م، ص ص 38-39.

له وله عناقيد مثل عناقيد الشبوقه وكل عنقود منها تكنه ورقة من المطر ويجبى اذا بلغ والفلل الأبيض منه هو ما كان جنى في أول بلوغه وقبل ذلك<sup>1</sup>.

أما الوصف الحديث للفلل الأسود فهو من الأشجار المعمرة المتسلقة التي تتطلب المساند، فهي تزرع في ظل الأشجار الكبيرة لتتسلقها. وأوراقها متعاقبة، ونوراتها مكونة من سنابل تحمل 20-40 زهرة صغيرة خنثوية أو أحادية الجنس بعد ضمور الجنس الآخر. ثمرة الفلل عنبية حمراء، لاطئة رقيقة الغلاف الخارجي. تُجمع قبل تمام النضج وتجفف<sup>2</sup>، وأزهار الفلل بيضاء اللون ثنائية الجنس، تتجمع في سنابل جرداء بطول 5-15 سم، تحمل السنبل من 20-30 ثمرة عنبية مدورة، ويكون لون الثمرة غير الناضجة أخضر، وعند تمام النضج يصبح اللون أحمر<sup>3</sup>.

ويتم الحصول على الفلل الأسود من خلال قطف ثمره قبل نضجه، عندما يتغير لونه من اللون الأخضر إلى اللون الأصفر، ثم يتم وضعها عند البعض في ماء مغلي لمدة عشر دقائق، ويتم تجفيفها تحت أشعة الشمس لمدة ثلاث أو أربعة أيام أو بقرب نار هادئة، فيصبح لونها أسود نتيجة التجفيف، بعد ذلك تطحن وتخل، ويصبح مسحوق الفلل الأسود جاهزاً. أما الفلل الأبيض فيتم الحصول عليه من الثمار الحمراء الناضجة منزوعة الغلاف الخارجي، إذ يتم تقشير الثمرة وإزالة الطبقة الخارجية سوداء اللون، من خلال وضع الفلل في أكوام رطبة لمدة يومين أو ثلاثة أيام، أو الاحتفاظ بها في أكياس مغمورة في المياه الجارية لمدة 7 إلى 15 يوماً أو طرق أخرى حسب المنطقة، ثم يتم إزالة القشرة الخارجية سواء بغسيل أو فرك أو دوس، ثم تجفف، وهذا ما يجعل مذاق الفلل الأبيض أقل حريفاً أو قوة من الفلل الأسود،

1 - الإدريسي، محمد بن محمد بن عبد الله (ت:560هـ). نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، م1، عالم الكتب، بيروت: 1989، ص112.

2 - الخطيب، أنور. الفلل. مقالة في الموسوعة العربية، م14، ص686.

3 - الخطيب، المرجع السابق، م14، ص686؛ عرموش، هاني. الأعشاب في كتاب. دار النفائس، دمشق: 2005، ص675.

وكلما كانت ثمرة الفلفل أكثر نضجا أصبحت أكثر وزنا وأقل ميل للإنكماش أو التجعد أثناء التجفيف<sup>1</sup>.

يتضح مما سبق وجود تشابه بين الوصف العلمي السابق والوصف الحديث، باستثناء ما ذكره حول الفرق بين الفلفل الأسود والفلفل الأبيض، فقد كان الاعتقاد السائد سابقا بأن الفلفل الأبيض يجبي قبل النضج أما الفلفل الأسود بعد النضج وهذا غير صحيح.

**القرفة:** الدارسين/ الدارصيني/ قرفة سيلان/ دارصيني الصين/ موسوليون/ وقنامومن/ قلاموس/ دارصوص/ الدارصيني الدون<sup>2</sup>.

من الفصيلة الغارية (Lauraceae) ، اسمه باللغة الإنجليزية (cinnamon) اسمه العلمي (cinnamomum cassia , cinnamomum zeylanicum)<sup>3</sup>.

القرفة تعني لغة قشر كل عود وشجره، سميت سابقا بالدارصيني، والدار تعني شجر، والدارصيني تعني بالفارسية شجرة الصين، وقيل قصب الصين، وقد سميت بهذا الاسم لكثرة نباته بالصين والهند<sup>4</sup>.

ذكر كل من الإشبيلي وابن إسحاق، وابن رسول وابن القف بأن القرفة أربعة أنواع وهي: الدارصيني على الحقيقة، الدارصيني الدون، والقرفة على الحقيقة وقرفة القرنفل<sup>5</sup>، وقد سمى ابن القف القرفة على الحقيقة باسم القرفة، وقرفة القرنفل بقرفة الصيني<sup>6</sup>، و أما ابن

1 - عرفة، احمد عرفة. مورفولوجيا نباتات التوابل. المكتبة العصرية، المنصورة: 2004م، ص ص10-12؛ الخطيب، المرجع السابق، م14، ص686؛ الموسوعة العربية العالمية، م44، ص464؛

The New Encyclopaedia Britannica. Volume2, p257.

2 - الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص ص224-225.

3 - عيسى، المرجع السابق، ص30.

4 - الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص287؛ الغساني، المصدر السابق، ص91.

5 - الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص287؛ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص484، ابن رسول، المصدر السابق، ص135.

6 - ابن القف، المصدر السابق، ص295.

البيطار فنكر ثلاثة أنواع فقط وهي: الدارصيني على الحقيقة، الدارصيني الدون، والقرفة على الحقيقة وهو المعروف بقرفة القرنفل<sup>1</sup>، كما ذكر الزبيدي أيضا ثلاثة أنواع وهي: الدارصيني على الحقيقة، والقرفة على الحقيقة وقرفة القرنفل<sup>2</sup>.

## 1. دارصيني الصين (Cinnamomum Cassia Blume)

يسمى أيضا بدارصيني على الحقيقة. يقول ابن إسحاق في وصفه: "جسمه أشحم وأثخن، وأكثر تخلخلا من جسم القرفة على الحقيقة، كأن لحمه يكون على ثخن الخنصر مع دهنية فيه تظهر عند مضغه ودقه. أما لونه فمتوسط بين حمرة القرفة على الحقيقة وسواد قرفة القرنفل إلا أنه إلى القرفة أميل...."<sup>3</sup> ويتشابه وصف ابن إسحاق مع وصف ابن بيطار وابن رسول اللذين أضافا إلى كلام ابن إسحاق بأن الدارصيني يشبه السليخة الحمراء في اللون<sup>4</sup>، أما الإشبيلي فيقول: "لونه ياقوتي مائل إلى السواد قليلا، غليظ القشرة، ساطع الرائحة، قصير الأنابيب وهذا الصنف جبلي"<sup>5</sup>.

## 2. قرفة على الحقيقة (Cinnamomum Zeylanicum Nees)

يتفق كل من ابن إسحاق وابن بيطار وابن رسول والإشبيلي في وصف القرفة على الحقيقة؛ فهي عندهم نوعان: منها غليظ ورقيق وكلاهما أحمر وأملس مائل إلى الحلو، ظاهره خشن برائحة عطرة وطعم حاد ولون أحمر يلي البياض قليلا على لون قشر السليخة<sup>6</sup>.

<sup>1</sup> - ابن البيطار، المصدر السابق، ج2، ص359

<sup>2</sup> - الدمياطي، المرجع السابق، ص124.

<sup>3</sup> - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص484.

<sup>4</sup> - ابن البيطار، المصدر السابق، ج2، ص359؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص135، الدمياطي، المرجع السابق، ص124.

<sup>5</sup> - الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص287.

<sup>6</sup> - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص484؛ الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص287؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج2، ص359؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص135، الدمياطي، المرجع السابق، ص124.



### 3. الدارصيني الدون.

يعرف عند العامة بالدارصيني على الحقيقة، وعند الخاصة بدارصيني الصيف،  
والبعض يسميه الدارصيني الدون، ويسمى الدارصوص في الشام<sup>1</sup>.

يتفق كل من ابن إسحاق وابن البيطار وابن رسول في وصفه، يقول ابن إسحاق: "جسمه  
يقرب من جسم القرفة على الحقيقة في خفته وتخلخله وحمرة لونه، إلا إن حمرة أقوى ولونه  
أشرق وجسمه أرق وأصلب، وأعواده ملتفة دقاق مقسبة، ومشقوقة طولاً غير ملتحمة ولا  
متصلة"، ويقول الإشبيلي في وصفه: "أملس الأنابيب، متشظ، أسود، ليس بكثير العقد، وإنما  
أنابيب طوال، رقاق"<sup>2</sup>.

### 4. قرفة القرنفل (Cinnamomum Culilawan blume).

يقول ابن إسحاق في وصفها: "أما قرفة القرنفل جسمها رقيق قليل اللحم صلب مكتنز  
ليس فيه شيء من التخلخل، ولونه يلي السواد قليلاً، باطنه أصفى من ظاهره، والغالب على  
رائحته رائحة القرنفل" وأضاف ابن البيطار وابن رسول بأن رائحتها وطعمها كالقرنفل، إلا  
إن القرنفل أقوى بقليل<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 484؛ الإشبيلي، المصدر السابق، ق 1، ص 287؛ ابن البيطار،  
المصدر السابق، ج 2، ص 359؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص 135، الدمياطي، المرجع السابق،  
ص 124.

<sup>2</sup> - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 484؛ الإشبيلي، المصدر السابق، ق 1، ص 287؛ ابن البيطار،  
المصدر السابق، ج 2، ص 359؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص 135، الدمياطي، المرجع السابق،  
ص 124.

<sup>3</sup> - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 484؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج 2، ص 359؛ ابن رسول،  
المصدر السابق، ص 136؛ الدمياطي، المرجع السابق، ص 124.

يتضح لنا مما سبق دقة المسلمين في التمييز بين نوعي نبات القرفة فاختلف المكان كما يبدو يؤثر في نوعية النبات وجودته وهذا ما ميزه علماء المسلمين في كتبهم.

### القرنفل:

من الفصيلة الآسية (myrtaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Cloves) اسمه العلمي (Syzygium aromaticum)<sup>1</sup>.

يقول الإشبيلي في وصف القرنفل: "ورقه كورق الرند"<sup>2</sup>، له عقد كعقد الريحان التي هي بمنزلة الأقماع التي يكون فيها زهر الأس الذي يسميه البربر أقمام"<sup>3</sup>، ويتشابه وصفه مع وصف الغساني الذي يقول في القرنفل: "هو بمنزلة الأس عندنا، له ورق كورق الرند، وقد جلب إلينا من ورقه نحو ثلاث أوراق، فاشترت للرئيس فرأيت منها ورقة واحدة، وله عقد كعقد الريحان التي هي بمنزلة الأقماع"<sup>4</sup>. ووصف كل من الإدريسي والحميري شجرة القرنفل بأنها شجرة تشبه شجرة الحناء في دقة أغصانها وحمرتها، أما زهره فيفتح في كمام شبيهة بزهر النارج، تجمع تلك الكمام بعد سقوط الزهر، وتنقع في مياه، ثم يخرجونه ويجففونه ليبيعه على التجار الواردين عليهم<sup>5</sup>.

أما ابن بطوطة فيقول في شجرة القرنفل التي شاهدها: "هي شجرة ضخمة غير متملكة لكثرتها، والمجلوب إلى بلادنا منها هو العيدان، والذي يسميه أهل بلادنا نوار القرنفل، وهو

<sup>1</sup> - عيسى، المرجع السابق، ص78.

<sup>2</sup> - شجرة الرند: ويعرف بشجر الغار، وهو شجر طيب الرائحة يستاك به من فصيلة الغاريات (Lauraceae)، الاسم العلمي (Laurus nobilis)، الاسم الإنجليزي (Laurier). الغساني، ص261؛ الدماطي، المرجع السابق، ص64.

<sup>3</sup> - الإشبيلي، المصدر السابق، ق2، ص669.

<sup>4</sup> - الغساني، المصدر السابق، ص249.

<sup>5</sup> - الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص82، الحميري، المصدر السابق، ص319.

الذي يسقط من زهره، وهو شبيه بزهر النارج، وثمر القرنفل فهو جوز بوا المعروف في بلادنا بجوز الطيب، والزهر المتكون فيها هو البسباسة<sup>1</sup>

أما في الوصف الحديث فالقرنفل شجرة معمرة يبلغ ارتفاعها من 4.5 إلى 9 أمتار، تتميز بجذوع قاسية ذات عقد بارزة، أما أوراقها فسميكة كبيرة مستدقة بطول 7.5-12.5 وهي مقلوبة ومنفرجة الرؤوس، يحتوي كل جذع 2-5 أزهار يبلغ قطر الواحدة منها 3سم، لونها أبيض أرجواني وردي، تظهر الأزهار في أواخر الصيف وحتى مطلع الخريف، يتم قطف براعم الأزهار قبل أن تتفتح ويكون لونها عندئذ أخذا في الاحمرار، وتحول إلى البني الغامق عند جفافها<sup>2</sup>.

### الكمون:

الكمون/ الستوت/ كومينون/ قُمِنْش/ كُمِنْش/ قومينون/ جمينش<sup>3</sup>، نبات من فصيلة الخيميات (umbelliferae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Cumin)، اسمه العلمي (Cuminum cyminum)<sup>4</sup>.

وصف الإشبيلي الكمون بقوله: "نباته ضعيف، له ورق لطيف دقيق كورق الشبث إلا أنه أمتن قليلا، ويطلع على سويقة رقيقة نحو شبر، وله أغصان كثيرة وزهر دقيق أبيض كزهر الكزبرة يظهر في مايو، يجمع حبه في يونيو" ومن أنواعه الكرمانى، والبستاني والبري، والكمون الأبيض<sup>5</sup>، وذكر ابن بيطار أنواع الكمون فقال: "الكمون منه كرمانى أسود اللون وهو أقوى من غيره، ومنه شامي ومنه نبطي ومنه الفارسي وهو أصفر اللون وأقوى من الشامي والنبطي" وقال: "وهو نبات له ساق طويل نحو من شبر دقيق عليه أربع

1 - ابن بطوطة، المصدر السابق، م4، ص100.

2 - عرفة، المرجع السابق، ص187؛ الموسوعة العربية العالمية، المرجع السابق ص ص 162-163؛

3 - الإشبيلي، المصدر السابق، ق1، ص ص 429-430.

4 - عيسى، المرجع السابق، ص62.

5 - الإشبيلي، المصدر السابق، ص ص 429-430.

ورقات أو خمس مشققة وعلى طرفه رؤوس صغار خمسة أو ستة مستديرة ناعمة فيها ثمرة  
والثمرة شيء كالتبن أو النخالة يحيط بالبزر"<sup>1</sup>.

أما الوصف الحديث له فهو نبات حولي شتوي، ثماره بنية مصفرة، لها رائحة عطرية  
وطعم لاذع. يتكاثر بالبذور، ويزرع كمحصول شتوي<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> - ابن البيطار، المصدر السابق ، ج1، ص ص 346-347.  
<sup>2</sup> - صالح، المرجع السابق ، م7، ص75.



## 5. الوصف الاسطوري لنباتات التوابل خلال الفترة الإسلامية الوسيطة.

حفظت العديد من المصادر بين طياتها الحكايات والقصص والأساطير التي تناقلتها ألسن الناس حول التوابل وأرض التوابل أشجارها ومكان وجودها، والقوم الذين يبيعونها، وفوائدها، يتخلل بعضها شيء من الحقيقة وكثير من الخرافات، وقد رفعت تلك القصص والأساطير من قيمة تلك التوابل.

جاء في كتاب نهاية الأرب في فنون الأدب للنويري حكاية تدور حول سبب وجود أغلب التوابل والأفاويه في بلاد الهند تقول الحكاية: "بأن آدم هبط في بلاد الهند، ولم يكن عليه عندما هبط سوى ورقة من أوراق الجنة حملتها الرياح إلى بلاد الهند فصارت الهند معدنا للطيب، وأنه أخذ يبكي مائة عام حتى نبت من دموعه العود والزنجبيل والصندل والكافور وأنواع الطيب، أما حواء فهبطت في جدة ونبتت من دموعها القرنفل والأفاويه"<sup>1</sup>.

### القرنفل:

تعددت الحكايات حول أماكن تواجد أشجار القرنفل، فقد ذكر البكري في كتابه المسالك والممالك بأن شجر القرنفل ينبت بجانب الأنهار، يقول: "وشجر القرنفل على نهر يُعرف بنهر القرنفل لم يدخل إليه قط أحد، ولم يذكر أنه رأى شجره"<sup>2</sup>، أما القزويني صاحب كتاب آثار البلاد وأخبار العباد فذكر بأن القرنفل يوجد في جبال شامخة لا يصل إليها أحد، يقول: "وقالوا القرنفل تأتي بها السيول من جبال شامخة لا وصول إليها وبها من الهوام والحشرات والحيات والعقارب شيء كثير، ولا تظهر بالصيف لأنها ملتفة بأشجارها، تاكل من ثمارها

<sup>1</sup> - النويري، أحمد بن عبد الوهاب (ت: 733هـ/1332م). نهاية الأرب في فنون الأدب. تحقيق إبراهيم شمس الدين، م6، ج13، دار الكتب العلمية، بيروت: 2004م، ص ص 23-24.

<sup>2</sup> - المسعودي، علي بن الحسين (ت: 346هـ/957م). أخبار الزمان ومن إبانة الحدثان، و عجائب البلدان و الغامر بالماء و العمران. دار الاندلس، بيروت: 1980م، ص51، الحميري، محمد بن عبد الله (ت: 866م/1462م). الروض المطار في خبر الأقطار. تحقيق: إحسان عباس، مكتبة لبنان، بيروت: 1984، ص90.

وأوراقها وتظهر في الشتاء"<sup>1</sup>. وهذا ما جعل البعض يظن أن الجن هم من يبيعون القرنفل للتجار<sup>2</sup>، يقول المسعودي: "وبالهند وادي القرنفل، لم يدخل إليه من التجار ولا ممن سلك ذكروا أنهم رأوا شجرة، وإنما تبيعه الجن فيما يقول الناس"<sup>3</sup>.

أما عن أصحاب القرنفل فتحكي لنا قصة أن تاجرا صعد سرا جزيرة القرنفل فوجد قوماً صفر الوجوه كوجوه الأتراك، آذانهم مخرمة، لهم شعور كشعور النساء، لما رأهم غابوا عنه وعن بصره<sup>4</sup>. وقصة أخرى تقول: "أنه رأى قوماً في زي النساء مرد بغير لحاء، وذوي شعور مرسله، فغابوا عنه"<sup>5</sup>، وكانت هذه الحادثة السبب في امتناع أصحاب القرنفل إعطاء التجار القرنفل لسنين عديده<sup>6</sup>.

وفي حكاية أخرى أوردتها الأنطاكي أن أهل الصين يحملون الملح والصوف والمنسوجات ويضعونها في أطراف جزائر الصين وجبالها وتتوارى، فيأتي أهل الجزائر فيضعون عند كل بضاعة القرنفل. وفي أحد الأيام هجم قوم على أهل الجزيرة فتكلم أهلها بلسان كالصغير، فخرجت من الجزائر بقر قرونها ملبسة بالفولاذ، فقتلوا القوم، وانقطع القرنفل عن الصين مدة<sup>7</sup>.

أما طريقة البيع والشراء مع أولئك القوم أو الجن فهي أن يضع التجار بضائعهم على الساحل، ويعودون إلى مراكبهم، فإذا أصبحوا وجدوا بجانب كل بضاعة شيء من القرنفل، فإن رضي صاحب البضاعة بها أخذ القرنفل وترك البضاعة، وإن لم يرض ترك القرنفل

<sup>1</sup> - القزويني، زكريا بن محمد (ت: 682هـ/1283م). آثار البلاد وأخبار العباد. دار صادر، بيروت: 1984م ص 81-82.

<sup>2</sup> - المسعودي، أخبار الزمان، ص 51، الحميري، الروض المعطار، ص 90.

<sup>3</sup> - المسعودي، المصدر السابق، ص 51.

<sup>4</sup> - ابن الوردي، سراج الدين (ت: 861هـ/1457م). خريدة العجائب وفريدة الغرائب. تحقيق أنور محمود زنتاتي، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: 2008م، ص 215. القزويني، آثار البلاد، ص 82.

<sup>5</sup> - المسعودي، المصدر السابق، ص 51؛ الحميري، المصدر السابق، ص 90.

<sup>6</sup> - المسعودي، المصدر السابق، ص 51، الحميري، المصدر السابق، ص 90؛ القزويني، المصدر السابق، ص 81؛ ابن الوردي، المصدر السابق، ص 215.

<sup>7</sup> - الأنطاكي، داود بن عمر (ت: 1008هـ/1599م). تذكروا أولى الألباب. شرح محسن عقيل، دار المحجة البيضاء، بيروت: 1999م، ص 383.

والبضاعة وعاد في اليوم الثاني ليجد الزيادة فيه، ولا يزال على ذلك الحال حتى يرضى، وإن لم يرض أخذ البضاعة وترك القرنفل، فإن أخذ البضاعة والقرنفل لم يقدر المركب على السير حتى يردوا البضاعة إلى مكانها<sup>1</sup>، يقول البيروني: "والمتفق عليه عند البحريين أن المراكب تجهز إليها ثم يحمل في القوارب ما أعد لها من الدنانير المغربية العتق ومن السلع كالفرط والملح وما جرى به الرسم ويصب في الساحل على أنطاع مكتوب عليها أسماء أربابها ويتنحى عنها نحو المراكب فإذا كان في الغد وجد القرنفل على الأنطاع بدل الأثمان بحسب سعته عندهم بالكثرة وضيقه بالقله"<sup>2</sup>

أما عن الفوائد العلاجية لهذه الشجرة فيُحكى أنه من يأكل القرنفل وهو رطب فإنه لا يمرض ولا يهرم وقيل لا يشيب حتى لو بلغ مائة عام<sup>3</sup>.

### الفلفل:

ذكرت بعض المصادر وصفاً لنبات الفلفل فيه شيء من الخرافة، أو تصور خاطئ لهذا النبات منه أن هذه الشجرة تنمو في مياه لا يمكن الوصول إليها وأن المياه هي من تحمل هذه الثمار إلى الناس الذين يقومون بجمعها وتجفيفها يقول ابن سعيد: "ويقال أن الفلفل ينبت في مجاري مياهها (مياه بلهارا) بحيث لا يصل إليه أحد وتأخذه السيول فيلتقط وينشف"<sup>4</sup>.

ومن المبالغات حول نبات الفلفل هو أن الماء لا يزول عن الفلفل، وأن ثمار الفلفل تسقط بفعل الرياح في المياه فتتشنج، يقول القزويني: "وشجرة الفلفل مباح إذا هبت الرياح سقطت

<sup>1</sup> - المسعودي، المصدر السابق، ص 51، الحميري، المصدر السابق، ص 90؛ القزويني، المصدر السابق، ص 81، ابن الوردي، المصدر السابق، ص 215؛ النويري، المصدر السابق، ص 6، ج 12، ص 26-27.

<sup>2</sup> - البيروني، المصدر السابق، ص 262-263؛ هاد، سونيا، المرجع السابق، ص 52.

<sup>3</sup> - المسعودي، المصدر السابق، ص 51، الحميري، المصدر السابق، ص 90؛ القزويني، المصدر السابق، ص 82، ابن الوردي، المصدر السابق، ص 215.

<sup>4</sup> - ابن سعيد، علي بن موسى المغربي (685هـ/1286م). كتاب الجغرافيا. تحقيق إسماعيل العربي، المكتب التجاري للطباعة والنشر، بيروت: 1970م، ص 135.

عناقيدها على وجه الماء فيجمعها الناس وكذلك تشنّجها"<sup>1</sup>، ويؤيده في القول الحموي يقول: "وخرجت منها إلى بلد الفلفل فشاهدت نباته وهو شجر عادي لا يزول الماء من تحته فإذا هبت الريح تساقط حمله فمن ذلك تشنّجه وإنما يجتمع من فوق الماء وعليها ضريبة للملك وهو شجر حر لا مالك له وحمله أبد فيه لا يزول شتاء ولا صيفا وهو عناقيد فإذا حميت الشمس عليه انطبق العنقود عدة من ورقه لنلا يحترق بالشمس فإذا زالت الشمس زالت الأوراق وانتهت منه"<sup>2</sup>.

وثمار هذا النبات هي عناقيد ولكل عنقود ورقة تحميه من المطر، يقول ابن خرداذبة: "على كل عنقود من عناقيد الفلفل ورقة تكنه من المطر فإذا انقطع المطر ارتفعت الورقة فإذا عاد المطر عادت"<sup>3</sup>، وذكر أيضا القزويني أن هذه الورقة تحمي العنقود من أشعة الشمس إلى أن ينضج، يقول: "هي شجرة عالية لا يزول الماء من تحتها، وثمرتها عناقيد إذا ارتفعت الشمس واشتد حرها تنضم على عناقيدها أوراقها، وإلا أحرقتها الشمس قبل إدراكها"<sup>4</sup>.

### القرفة:

نقل الجاحظ حكاية عن أرسطو حول كيفية الحصول على الدارصيني يقول: "ويزعمون أن هذا الطائر يجلب الدارصيني من موضعه، فيفرش به عشه، ولا يعيش إلا في أعالي الشجر المرتفعة. قال: وربما عمد الناس إلى السهام يشدون عليها رصاصا، ثم يرمون بها

<sup>1</sup> - القزويني، المصدر السابق، ص123.

<sup>2</sup> - الحموي، أبي عبدالله ياقوت بن عبدالله (ت: 622هـ/1225م). معجم البلدان. ج3، دار صادر، بيروت: 2010م، ص445.

<sup>3</sup> - ابن خرداذبة، عبيد الله بن أحمد (ت: 280هـ/880م). المسالك والممالك. دار احياء التراث العربي، بيروت: 1988م، ص63.

<sup>4</sup> - القزويني، المصدر السابق، ص123.



أعشاشها فيسقط عليهم الدارصيني فيلتقطونه ويأخذونه<sup>1</sup> وقد أبدى استغراباً حول هذه الحكاية.

وردت عند النويري حكاية حول مكان نمو السنبل، تقول هذه الحكاية إن السنبل ينمو بأودية كثيرة الأفاعي، وأن من يأتيها يلبس في رجله خفاً غليظاً من الخشب أو الحديد، وأن تلك الأفاعي تحوي سمّاً قاتلاً يسمى البيش، فمن يمسه يموت من فوره بسبب السم، وكان يُستخرج سم البيش من السنبل بـكلبتين من حديد ويجمع في وعاء ويلقى في البحر<sup>2</sup>.

كما حيك حول الرازياج<sup>3</sup> حكاية وهي أن الأفاعي والهوام عندما تخرج من أوكارها بعد فترة من البيات الشتوي في أحجارها المظلمة تلك عينها بالرازيانخ حتى تكسب حدة في البصر<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> - الجاحظ، عمرو بن بحر (ت: 255هـ/869م). كتاب الحيوان. تحقيق عبدالسلام محمد هارون، ج3، دار الجيل، بيروت: 1992م، ص515.

<sup>2</sup> - النويري، المصدر السابق، ج12 ص26.

<sup>3</sup> - الرازيانج: التبساس/ التبساسا/ نافع/ مارثون/ فنلية/ الشمار/ شومر/ رازياتق/ مارنثون: نبات من فصيلة الخيميات (umbelliferae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Fennel)، اسمه العلمي (Foeniculum). الغساني، المصدر السابق، ص253؛ عيسى، المرجع السابق، ص24.

<sup>4</sup> - ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص429؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص361؛ الوكيل، فائزة محمود. الشوار جهاز العروس في مصر في عصر سلاطين المماليك. دار الوفاء، المنصورة: 2001م، ص612.

## الفصل الثاني: التوابل والأطعمة في الحضارة الإسلامية:

1. أنواع الأطعمة وأقسامها.
2. أنواع الطعمة المستخدم فيها التوابل في كتب الطبخ.
3. كمية التوابل المستخدمة في الطبق الواحد.
4. استخدامات التوابل في الطعام.
5. استخدام التوابل في حفظ الأطعمة وتعقيمها.
6. أدوات تحضير التوابل وحفظها.

كانت حياة المسلمين في صدر الإسلام غاية في البساطة، بعيدة عن التكلف، وأقرب إلى البداوة والتقشف والزهد، وقد انعكس هذا على طعامهم، فكان لا يجاوز طبقاً أو طبقين يدخل في تركيبه مواد غذائية بسيطة تمزج دون تفنن أو تصنع في طبخها أو تحضيرها<sup>1</sup>. وقد شكل التمر أغلب طعامهم، فكان يصنع منه البري، والربيكة<sup>2</sup>، والرض<sup>3</sup>، والفنرة<sup>4</sup>، والغريقة<sup>5</sup>، والأصية<sup>6</sup>، والوجينة<sup>7</sup>، والحيس<sup>8</sup>، والمجيع<sup>9</sup>، والعجال<sup>10</sup> وغيرها. وخبز الشعير أو البر أو الذرة، وقد صنعوا منه الثريدة والحريرة<sup>11</sup> والخزيرة<sup>12</sup> والسويق<sup>13</sup> وغيرها، واكلوا معه لحوم الإبل وحيوانات البر والماشية وألبانها والبقول في حال توفرها، وكان اللحم يؤكل مشويا و مطبوخا و قديدا. أما إدامهم في تلك الفترة فهو الخل والزيت

- 1 - ابن العديم، عمر بن أحمد (ت: 660هـ/1216م). الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب. تحقيق سلمي محجوب وآخرون، ج1، مطبعة جامعة حلب، حلب: 1986م، ص109؛ بطاينة، محمد ضيف الله. الأطعمة والأشربة عند العرب في صدر الإسلام. دراسات، م13، عدد12، جامعة اليرموك: 1986م، ص2.
- 2 - الربيكة: عبارة عن تمر مطبوخ مع البر وسمن. الثعالبي، المصدر السابق، ص292.
- 3 - الرض: هو تمر يدق ويلقى في اللبن. جميل، محمد بن فارس. الأطعمة والأشربة في عهد الرسول. حوليات كلية الآداب، الحولية 17، رسالة 114، جامعة الكويت: 1996م، ص41.
- 4 - الفنرة: حلبة تصنع مع تمر. ابن دريد، محمد بن الحسن بن دريد (ت: 321هـ/933م). جمهرة اللغة. تحقيق رمزي منير بعلبكي، ج3، دار العلم للملايين، بيروت: 1988، ص1270؛ جميل، المرجع السابق، ص23.
- 5 - الغريقة: تمر وحلبة ولبن. جميل، المرجع السابق، ص23.
- 6 - الأصية: طعام كالحساء يصنع بالتمر وقيل دقيق يعجن بلبن وتمر. ابن دريد، المصدر السابق، ج3، ص1270؛ الثعالبي، المصدر السابق، ص291؛ جميل، المرجع السابق، ص23.
- 7 - الوجينة: هو تمر يدق حتى يخرج نواه ثم يبل بلبن وسمن جميل، المرجع السابق، ص23.
- 8 - الحيس: تمر وسمن وأقط. ابن دريد، المصدر السابق، ج3، ص1270؛ جميل، المرجع السابق، ص23؛ جميل، المرجع السابق، ص45.
- 9 - المجيع: التمر واللبن. ابن دريد، المصدر السابق، ج3، ص1270؛ جميل، المرجع السابق، ص23.
- 10 - العجال، تمر يعجن بسويق. جميل، المرجع السابق، ص23؛ جميل، المرجع السابق، ص42.
- 11 - الحريرة: دقيق يطبخ بلبن. جميل، المرجع السابق، ص45.
- 12 - الخزيرة: شحم يذاب ويصب عليه ماء ودقيق. ابن دريد، المصدر السابق، ج3، ص1270؛ الثعالبي، المصدر السابق، ص292.
- 13 - السويق: حبوب الشعير أو الحنطة أو غيرها يضاف إليها الماء أو اللبن، فإما يكون طعاماً أو شرباً حسب كمية الشعير المضاف، وقد يضاف إليها السمن والتمر. جميل، المرجع السابق، ص59؛ جميل، المرجع السابق، ص34-35.

والمرق. وحلواهم الخبيص<sup>1</sup> والرُب (الدبس أو عسل التمر)<sup>2</sup>.

وقد مثلت كل من الخزيرة والخطيفة<sup>3</sup>، والعصيدة<sup>4</sup>، والهريسة<sup>5</sup> والمضيرة<sup>6</sup> في عهد الرسول والخلفاء الراشدين أطعمة أهل الحضرة، أما أهل البادية فكان طعامهم ألبان الإبل وحيوانات البر ونباتاته<sup>7</sup>.

ومع الفتوحات الإسلامية دخلت عناصر أجنبية كثيرة في منظومة الدولة الإسلامية، وأثرت في حياة العرب، واحتك العرب بسكان البلاد المفتوحة وتأثروا بعاداتهم، ومع تحسن المستوى المعيشي، وتطور الإنتاج الزراعي، وازدهار التجارة الداخلية والخارجية، أصبح المجتمع العربي مجتمعاً متحضراً ومترفاً، انصرف فيه الناس إلى التفتن في حياتهم في أمور عديدة منها مطعمهم ومشربهم، فتعددت الألوان على المائدة، وتفنن في صنعها وتحضيرها، وجلبها من البلدان، حتى غدا الطبخ في العصر العباسي فن وصناعه قائمة بذاتها، حذق فيها خلفاء كالمعتصم والمأمون وأمراء ووزراء وتجار وملاحون وغيرهم<sup>8</sup>.

قسمت عدد من الدراسات فئات المجتمع الإسلامي إلى فئتين أساسيتين هما الفئة الخاصة والفئة العامة<sup>9</sup>. وقد شملت الفئة الخاصة الأسرة الحاكمة ورجال الدولة وأبناء البيوتات العريقة، أما الفئة العامة فهم بقية الرعية. وقد شكل كل من الفقهاء والعلماء والشعراء والأطباء والندماء

1 - الخبيص: تمر وسمن يخلط. وقيل الدقيق والعسل والتمر. الجميل، المرجع السابق، ص108.

2 - جميل، الطعام، ص42؛ بطاينة، المرجع السابق، ص2.

3 الخطيفة: دقيق يذر على اللبن ثم يأكل. الجميل، المرجع السابق، ص56.

4 العصيدة: هي أكلة يتم عصرها بالمسواط (خشبة) وهي عبارة عن دقيق يطبخ بسمن. وقيل هي سمن وتمر ص299، جميل، المرجع السابق، ص23.

5 - الهريسة: هو ما هرس، وقيل الحب المهروس قبل أن يطبخ فإذا طبخ فهو هريسة، وسميت هريسة لأن البر الذي يطبخ منه يدق ثم يطبخ. عبد الجواد، رجب. الفاظ المأكّل والمشرب في العربية الأندلسية. مجلة علوم اللغة، م1، عدد3، القاهرة: 1998م، ص145، الجميل، الأطعمة، ص61.

6 - المضيرة: لحم مع اللبن الرائب. جميل، الطعام، ص31.

7 - بطاينة، المرجع السابق، ص2.

8 - ابن العديم، الوصلة، ج1، ص179، ص242، ص252، ص260. الميساوي، المرجع السابق، ص474.

9 - عبد الباقي، أحمد. معالم الحضارة العربية في القرن الثالث الهجري. مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت، 1991م، ص43؛ عارف، رفاه تقي الدين. العامة في بغداد في العصر العباسي الأول والثاني (334-749هـ/946م). مجلة سر من رأى، المجلد7، العدد25، بغداد: 2011م، ص150؛



والمغنين أرقى درجات العامة، وقد استطاع من تقرب منهم من الفئة الخاصة الحصول على المال الكثير. وقد مثلت هذه الفئة ما نسميه اليوم الفئة المتوسطة أو الوسطى. أما التجار فمختلف فيهم فمنهم من أوقعهم ضمن الفئة الخاصة ومنهم من عددهم ضمن الفئة العامة " الفئة المتوسطة"<sup>1</sup>. أما بقية أبناء الفئة العامة فهم من الفلاحين وأرباب المهن، والأكره<sup>2</sup> والعبيد، وغيرهم<sup>3</sup>.

لقد تفنن المترفون في طعامهم وشرابهم، وتتنوع المأكولات على المائدة من أنواع الطبخ الذي دخل اللحم في أغلبه، والمخللات والمطيبات والحلويات والفواكه والنبيد، وقد صرف الخلفاء الكثير من الأموال على طعامهم. نكر الوراق في كتابه الطبخ بأنه كان لإبراهيم المهدي جارية أحذق الناس بالطبخ، وقد انتهى المهدي سكباجا<sup>4</sup> من طبخها تجمع لحوم أطيب البقر والغنم والطير. فلما قدمت الجارية المائدة فاحت روائح الطبخ وعطره وأبزاره، وقد زين الطبق بأنواع التزيين والمحاشي والسنبوسجات<sup>5</sup> وغيرها، وبأنواع البقول والرياحين وفي وسطها اسكرجل خردل أبيض حريف نظيف. فلما وضعت بين يديه استطابها واستحسنها. فبعث بعقد عليه عشرة آلاف درهم للجارية، وبعث لإبراهيم ثلاثة أسفاط من العطر الفاخر وثلاثة مراكب من مراكب الرشيد وأموال مكافأة لهم<sup>6</sup>.

أما طعام الفئة المتوسطة فمعتدل لا يتعدى ثلاث وجبات في اليوم. أورد التنوخي وصفا لطعام رجل من الطبقة المتوسطة على لسان صديق له: يقول: "فجاؤوه بألة مقتصدّة نظيفة فخدم بها، وبفاكهة مختصرة متوسطة، وطعام نظيف كاف إلا إنه قليل فأكلنا، ونبيد تمر فجعلوه بين

<sup>1</sup> - عارف، المرجع السابق، ص 150 ؛ جميل، المرجع السابق، ص 64.

<sup>2</sup> - هم الذين يعملون في الزراعة في مواسم معينة. عبد الباقي، المرجع السابق، ص 50

<sup>3</sup> - المصدر نفسه، ص 48.

<sup>4</sup> - السكباج: لحم بالمرق يضاف له الخل أو الخل والدبس. جميل، المرجع السابق، ص 70

<sup>5</sup> - السنبوسج: خبز محشو بلحم يعمل على شكل مثلاثات ويقلى. البغدادي، المصدر السابق، ص 114

<sup>6</sup> - الوراق، المصدر السابق، ص ص 214-216.

يدي، وبمطبوخ جيد بين يديه<sup>1</sup>. وتمثل أطباق بعض كتب الطبخ ككتاب التجيبي<sup>2</sup> وكتاب البغدادي<sup>3</sup> وابن العديم أطباق هذه الفئة.

أما طعام الفئة العامة من الناس والتي لم تحظ بالرعاية، فأتسم بالبساطة، فكان طعامهم يتألف من وجبة واحدة وهي في العادة من التمر والسمك أو لحم البقر الرخيص الغليظ وكان التمر والهريسة من الحلوى المفضلة عند العامة، وقد كانت تباع في الأسواق<sup>4</sup>. ومن الأكلات الشعبية المشهورة والمحبوبة عندهم الكباب، فيؤخذ شحم اللحم المشروح تشريحا خفيفا، وينثر عليه الماء والملح وقليل من الليمون<sup>5</sup>.

رغم بساطة طعام العامة من أصحاب المدن والريف وقلته، إلا إنه لم يكن ليخلو من بعض التوابل والأبازير عند بعضهم. فما كان يباع في الأسواق من الطعام المطبوخ كان يستخدم فيه التوابل، فقد كان يستعمل طباخو الهرائس (الهرائسين) المصطكي والدارصيني في طبق الهريسة، ويستعمل النقانقيون الفلفل في اللحم، وكانوا ينثرون التوابل والأبازير عليه بعد نضجه، ويشترط على الكوبوديين إضافة الفلفل والقرفة والكسفرة والكرأويا في طبخ الكبود، كما يشترط على البوارديين إضافة الكراويا والكسفرة اليابسة والفلفل والقرفة والكمون في أطباقهم، وعلى الرواسين (بائع الرؤوس والكوارع) إضافة القرفة أو الدارصيني، والمصطكي في أطباقهم، وعلى الطباخين الإكثار من الأبازير في طبخهم. كما استعمل بائعو الشراب الأفاويه في الشراب كشراب الفقاع والخشخاش وغيره. واستعمل الحلوانيون الخشخاش والزعفران في

1 - التتوخي، المحسن بن علي (ت: 384هـ/994م). نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة. تحقيق عبود الشالجي، ج8، دار صادر، بيروت، 1995م، صص 181-182. الدوري، عبدالعزيز. تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع الهجري. مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت: 1995م. ص 293.

2 - مارين، مانويلا. أبعد من التذوق: اللون والرائحة في الطهي العربي في القرون الوسطى. مقالة ضمن كتاب مذاق الزعر: ثقافات الطهي في الشرق الأوسط، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث، أبوظبي: 2009م، ص191.

3 - الراجحي، جيهان. الحياة الاجتماعية في بغداد من بداية القرن السادس الهجري وحتى سقوط بغداد سنة 1258هـ/1856م. رسالة ماجستير غير منشورة. مكة المكرمة: 2006م، صص 290-291.

4 - الدوري، المرجع السابق، ص292.

5 - الراجحي، المرجع السابق، ص300.

حلواهم، واستخدم الخبازون التوابل كالكمون واليانسون والشونيز والمصطكي في الخبز. كما كان الباقلاونيون يضعوا الكمون عند عملهم للباقلاء. ويضع قلائي السمك الأبرار المدقوقة من فلفل، و كراويا، وكزبرة وسماق وصعتر على السمك<sup>1</sup>. وهذا يعطي إشارة إلى استعمال التوابل في الطعام عند العامة من الناس في المدن والأرياف.

أما فقراء العامة من الناس فكان طعامهم يعتمد على بعض الحبوب خاصة الباقلاء، والبادنجان والعدس وغيرها، وعلى خبز الحنطة والشعير، وعلى لحوم البقر الغليظ الرخيص، وبطون الماشية في حال توفرت لهم، أما حلواهم فكان التمر<sup>2</sup>. لا يبدو على هذه الطبقة أكل الطعام المتبل بالتوابل إلا ما ندر وما يباع في الأسواق.

أما طعام أهل البادية فغالبا يقتصر على الخبز واللبن والتمر والزبد، وما يعمل منها<sup>3</sup>، ويفتقر إلى التوابل<sup>4</sup>.

لقد اعتمدت الباحثة على كتاب الطبخ للوراق وكتاب الطبخ للبغدادي وكتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد وكتاب فضال الخوان في طبيبات الطعام والألوان، وكتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطبيبات والطيب، وكتاب الطبخ في المغرب والأندلس، إذ إن هذه الكتب تعكس لنا طعام بعض فئات المجتمع وهما الفئة المتوسطة والخاصة، ومن خلالها نستطيع معرفة مدى اهتمام المجتمع بالتوابل في طبخهم؟؟ وفي حال وجود اهتمام ما الغرض من وضعها في الطبخ؟ وما الأطعمة المضاف إليها التوابل؟؟ وما كمية التوابل المضافة في طبق الواحد؟

<sup>1</sup> - الشيزري، عبدالرحمن بن نصر (ت: 590هـ/ 1094م). نهاية الرتبة في طلب الحسية. تحقيق: السيد الباز العريني، دار الثقافة، بيروت: 1981م، ص23، ص32، ص36، ص38، ص40؛ القرشي، محمد بن محمد بن أحمد (648هـ/ 1250م). معالم القرية في أحكام الحسية. تحقيق: محمد محمود شعبان وآخرون، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة: 1976، ص155، ص158-160، ص174، ص176، ص197؛ ابن بسلام، محمد بن أحمد (ت: 9هـ/ 14م). نهاية الرتبة في طلب الحسية. ضمن كتاب في التراث الاقتصادي الإسلامي، دار الحداثة، بيروت: 1990م، ص331، ص347، ص354، ص358.

<sup>2</sup> - الدوري، المرجع السابق، ص495؛ الراجحي، المرجع السابق، 300.

<sup>3</sup> - الدوري، المرجع السابق، ص296.

<sup>4</sup> - ابن خلدون، عبد الرحمن بن محمد بن أبي بكر (ت: 808هـ/ 1405م). مقدمة ابن خلدون. دار الكتاب اللبناني، بيروت: 1999م، ص386.

رغم اعتماد الباحثة على كتب ألفت في القرن 7هـ/13م سوى كتاب الطبيخ للوراق، إلا إن أطعمة ذلك العصر لا تختلف عن أطعمة القرن الخامس والرابع وربما الثالث<sup>1</sup>، كما إن بعض المؤلفين أخذوا بعض الوصفات من كتب الطبيخ التي ألفت في القرن الثاني والثالث إلا إنها فقدت ولم يصلنا منها شيء سوى ما ذكره ابن النديم في كتابه الفهرست، وكتب التراجم والوفيات، وقد بلغت هذه الكتب حوالي 30 كتاباً<sup>2</sup>، ككتاب الطبيخ لإبراهيم بن العباس<sup>3</sup>، وكتاب الطبيخ لجحظة<sup>4</sup>، وكتاب الطبيخ لأحمد الطيب<sup>5</sup>، وكتاب الطبيخ ليحيى بن ماسويه، وكتاب الطبيخ لإبراهيم بن المهدي، وكتاب الطبيخ للرازي، وكتاب الطبيخ لعلي بن يحيى المنجم<sup>6</sup>، وكتاب الطبيخ لكشاجم<sup>7</sup> وغيرها من الكتب<sup>8</sup>.

- 1 - وينز، المرجع السابق، ص 1019؛ عبد الباقي، المرجع السابق، ص 62.
- 2 - ابن العديم، المصدر السابق، ج 1، ص 253.
- 3 - إبراهيم بن العباس الصولي (ت: 243هـ/858م): ألف العديد من التصانيف منها كتاب الطبيخ وكتاب العطر وكتاب الدولة الكبير. البغدادي، المصدر السابق، ص 17.
- 4 - جحظة: هو أحمد بن جعفر البرمكي (ت: 324هـ/936م) له العديد من التصانيف ككتاب الطبيخ، وكتاب فضائل السكاج، وكتاب الطنبوريين وغيرها. البغدادي، المصدر السابق، ص 18.
- 5 - أحمد بن الطيب: هو العباس أحمد بن محمد بن مروان السرخس، ألف كتاب في الطبيخ في أيام المعتضد. البغدادي، المصدر السابق، ص 17.
- 6 - علي بن يحيى المنجم (ت: 275هـ/889م). كان نديم المأمون والمتوكل والمنتصر والمستعين والمعتز حظي لديهم بمكانة كبيرة، حيث كان طبيباً ومنجماً وأديباً وشاعراً ومغنياً وجليسا ومضحكاً. ابن العديم، المصدر السابق، ج 1، ص 241.
- 7 - كشاجم: هو محمود بن الحسين (ت: 360هـ/971م) هو محمود بن الحسين شاعر وأديب وكاتب، عمل في أول أمره طباًخاً لسيف الدولة الحمداني، ثم نبغ في الشعر والمنازمة. الزركلي، المرجع السابق، ج 8، ص 43.
- 8 - ابن العديم، المصدر السابق، ج 1، ص 325-254؛ ابن النديم، محمد بن إسحاق (ت: 438هـ/1047م). الفهرست. تحقيق: خليفة، شبعان وآخرون دار العربي للنشر، القاهرة: 1991م، ص 637.



## 1. أنواع الأطعمة وأقسامها:

هناك اختلاف في كتب الطبخ في تقسيمها للأطعمة كما يتضح من أبواب الكتب. فأنواع

الأطعمة عند البغداديين: الحوامض<sup>1</sup>، والسواذج<sup>2</sup>، والمطجنات<sup>3</sup>، والبوارد<sup>4</sup>،  
والحلوات، والجوانب<sup>5</sup> والأخبصة<sup>6</sup> الخشكانج<sup>7</sup> والمطبق والقطايف<sup>8</sup>، والسموك (الأسماك)،  
والمخللات والأصباغ<sup>9</sup>، والهرايس<sup>10</sup> والتتوريات، والقلايا والنواشف.

أما التجيبي فكانت تقسيمات الطعام عنده تشمل: الأخباز، الثرائد، الأحساء، اللحوم ذوات  
الأربع، لحوم الطير، الحيتان<sup>11</sup>، البيض، الألبان، البقول، نوع الفول والحمص وأشباه ذلك،  
والحلوى، الكوامخ والخلول والمرى<sup>12</sup>.

1 - الحوامض: وهي الأطعمة التي يدخل طعم من الحموضة في مرقها كاستخدام عصير التفاح الحامض، أو الليمون وغيره من الحوامض. وقد يحلى ذلك الطعام بالسكر أو العسل أو الدبس ونحوه. البغداديين، المصدر السابق، ص 47؛ جميل، المرجع السابق، ص 62.

2 - السواذج: هي الأطعمة التي على لون واحد لم يخالطه غيره، وقيل هي الأطباق التي لا تضاف إليها الحموضة. الزبيدي، المصدر السابق، ج 5، ص 282؛ جميل، المرجع السابق، ص 62.

3 - شير، السيد أدى. معجم الألفاظ الفارسية المعربة. مكتبة لبنان، بيروت: 1980، ص 111، ابن القف، المصدر السابق، ص 628.

4 - البوارد: هي البقول المطبوخة الموضوعة في الأشياء الحامضة كالخل، وماء الحصرم، والسماق وماء التفاح. البغداديين، المصدر السابق، ص 29.

5 - الجوانب: اسم فارسي معرب، مفردة جانب، ويقصد به طعام يتخذ من سكر وأرز ولحم. ابن القف، المصدر السابق، ص 532.

6 - الخبيص: نوع من أنواع الحلوى. ابن منظور، المصدر السابق، ج 2، ص 785.

7 - الخشكانج: اسم فارسي لنوع من الحلوى. البغداديين، المصدر السابق، ص 29.

8 - القطايف: نوع من الحلوى تكون على شكل رقائق من العجين، محشية بالبنق وأشباهه. ابن قف، المصدر السابق، ص 605.

9 - الأصباغ: والصباغ هو ما يصطبغ به من الإدام، فصبغ اللقمة غمسها. والإدام ما يأكل بالخبز من الخل والسمن وغيره. جميل، مرجع سابق، ص 82.

10 - الهرايس: هو ما هرس، وقيل الحب المهروس قبل أن يطبخ فإذا طبخ فهو هريسة، وسميت هريسة لأن البر الذي يطبخ منه يدق ثم يطبخ. عبد الجواد، المرجع، ص 145، جميل، المرجع السابق، ص 61.

11 - الحيتان: اسم يطلق على جميع أنواع الأسماك في المغرب العربي والأندلس. عبد الجواد، المرجع السابق، ص 159.

12 - التجيبي، المصدر السابق، ص 297-310.

وقسم صاحب كنز الفوائد الأطعمة إلى: الخبز، والماء المشروب، وأنواع الأطعمة (الحلو والساذج والحامض)، والسماك، والخلوى، والبيض والعجج<sup>1</sup>، والصلصات<sup>2</sup>، وأنواع اللبن والكامخ و الزعتر غيره، وعمل المري وماء الحصرم<sup>3</sup>، وماء الليمون، وتخليل اللفت وأعمال الزيتون والمخللات، وتمليح الليمون وغير ذلك، وعمل الفقاع<sup>4</sup> وغير ذلك من المشروب، ونقوع المشمش، والبوارد من البقول<sup>5</sup>.

أما الوراق فكانت تقسيمته على مسميات الأطباق. حيث قسم أبواب كتابه إلى ما يزيد عن 80 باباً، مما أوجد صعوبة في عملية التحليل، لذلك قامت الباحثة بتقسيم الأطعمة في الكتاب إلى أطباق اللحوم والدجاج، وأطباق الأسماك، وأطباق الألبان والأجبان، والعجج، والهرائس والأرزيات، والخلوى والثرائد، والشراب والكوامخ والمخللات والبقول.

تشمل الأطعمة عند ابن العديم على: المياه وصنعتها وعمل الخل، و الأشربة، سلي الآلية، وعمل الدجاج، الأطعمة المنشفات والسنبوسك<sup>6</sup> وما يجري مجراها، والحلاوات والمخبوزات، المخللات والملوحات<sup>7</sup>.

1 - العجة: طعام يتخذ من البيض، وقيل العجة دقيق يعجن بسمن ثم يشوى، وقيل العجة كل طعام يجمع. ابن منظور، المصدر السابق، ج4، ص689

2 - الصلص (sauce): هو مثل الصباغ يصنع من بقول وفواكة وتوابل وأفوية وغيرها، يؤكل به الأسماك والطيور واللحوم وغالباً ما يكون حامض. الميساوي، المرجع السابق، ص373

3 - ماء الحصرم: عصير يشبه الخل، مصنوع من الرمان أو الليمون الحامض.

4 - الفقاع: شراب غير مسكر متخذ من الشعير يخمر حتى تعلوه فقاعات. ابن القف، المصدر السابق، ص600.

5 - مجهول، كنز الفوائد، ص ص3-1.

6 - السنبوسك: كلمة فارسية معربة، أصلها سنبوسة، وتعني نوعاً من الحلوى المثلثة تتخذ من رقائق العجين بالسمن وتحشى بقطع اللحم واللوز. عبد الجواد، المرجع السابق، ص ص 142-143

7 - ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص ص909-932.

## 2. أنواع الأطعمة المستخدم فيها التوابل في كتب الطبخ:

دخلت التوابل عند الوراق في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه من أطباق اللحوم والدجاج، وأطباق الأسماك، وأطباق الألبان والأجبان، والعجج، والهرايس والأرزيات، والحلوى والثراند، والشراب والكوامخ والمخللات والبقول<sup>1</sup>.

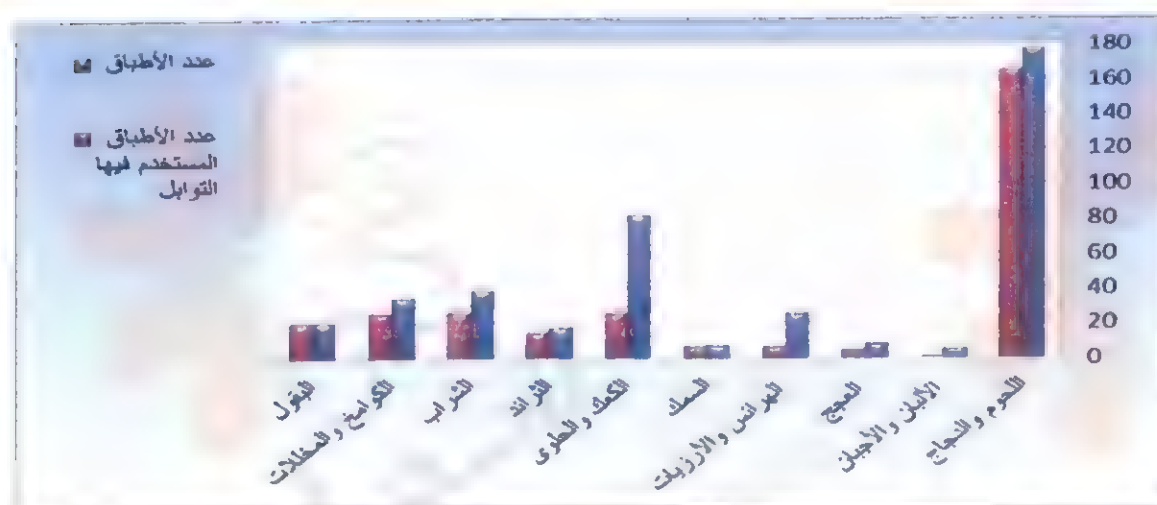
وقد استخدم المؤلف التوابل في 300 من الأطباق التي ذكرها والتي بلغت 422 طبقاً. وكانت نسبة استخدامه للتوابل 71%، وقد تفاوتت هذه النسبة بين الأطباق، ففي أطباق البقول والتي بلغت 21 طبقاً استعمل المؤلف التوابل في جميع الأطباق أي بنسبة 100%، وفي أطباق اللحوم والدجاج والتي بلغت 178 طبقاً، استعمل التوابل في 166 طبقاً أي بنسبة 93%، وفي أطباق الأسماك التي بلغت 8 أطباق استعمل التوابل في 7 منها؛ أي بنسبة 88%، وفي أطباق الثراند والتي بلغت 18 طبقاً استعمل التوابل في 15 طبقاً؛ أي بنسبة 83%، وفي أطباق الكوامخ والتي بلغت 35 طبقاً استعمل التوابل في 26 طبقاً؛ أي بنسبة 74%، وفي وصفات الشراب استعمل المؤلف التوابل في 26 وصفة؛ أي بنسبة 67%، وفي أطباق العجج التي بلغت 9 أطباق استعمل التوابل في 5 أطباق؛ أي بنسبة 56%، وفي أطباق الكعك التي بلغت 82 طبقاً استعمل المؤلف التوابل في 26 وصفة أي بنسبة 32%، وفي أطباق الهرايس والأرزيات التي بلغت 26 طبقاً استعمل التوابل في 7 أطباق منها؛ أي بنسبة 27%، وكان أقل الأطباق استخداماً للتوابل الألبان، إذ دخلت التوابل في طبق واحد من أصل 6 أطباق أي بنسبة 17%<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> - أنظر الملاحق جدول (4)، ص ص 164-175.

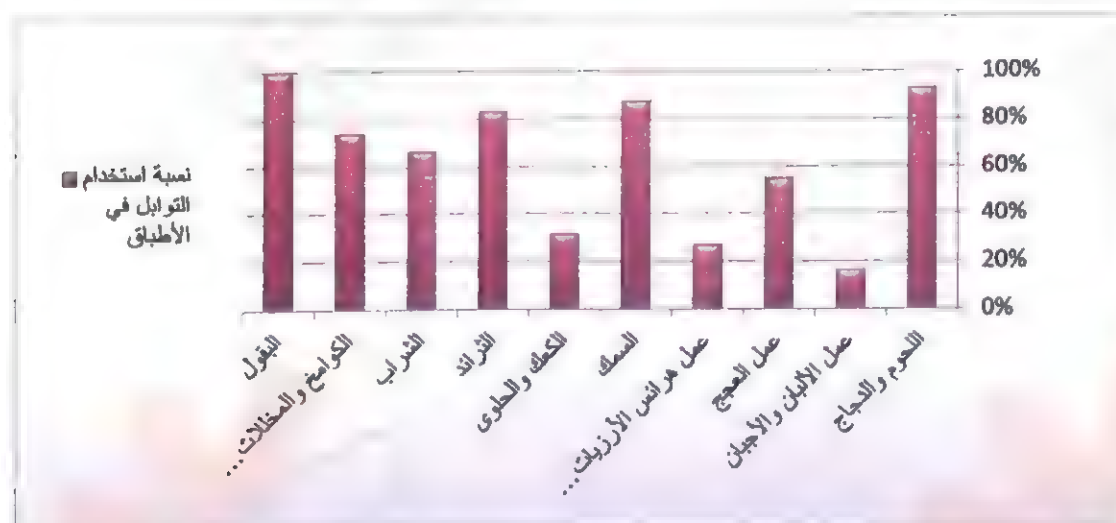
<sup>2</sup> - أنظر الملاحق جدول (4)، ص ص 164-175.

ايواب الكتاب	التحوم والنجاج	الالبان والاجبن	المعج	هرانس والارزيت والحنطيت	السمك	الكحك والحلوى	الثراند	الشراب	الكوامخ والمخللات والاصباغ والمطبيت	البقول	المجموع
عدد الاطباق	178	6	9	26	8	82	18	39	35	21	422
عدد الاطباق المستخدم فيها التوابل	166	1	5	7	7	26	15	26	26	21	300
النسبة	%93	%17	%55.5	%27	%87.5	%32	%83	%66	%74	%100	%71

جدول يوضح عدد الاطباق عند الوراق في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



جدول يوضح عدد الاطباق عند الوراق في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في الاطباق عند الوراق



استخدم الوراق 28 نوعاً من التوابل، كان أكثرها استعمالاً: الكزبرة، والسذاب، والدارصيني، والكمون، والفلفل الأسود، والكرابيا، والزعفران، والقرنفل، والخولنجان، والزنجبيل، ونعنع، والانجذان. أما الدارقفل، والمحروت<sup>1</sup>، والخشخاش، وورق الرند(الغار)، وطرخون، وكبابة، والشونيز(حبة السوداء)، والشبث، والسنبل، والرازيانج، والأنيسون، والصعتر، والبسباسة، والقاقلة، والجوز بوا، أما المصطكي فكان استخدامه لهذه التوابل لإعداد الأطباق محدوداً<sup>2</sup>.

وقد تفاوت استعمال تلك الأنواع من التوابل في الأطعمة المختلفة، ففي صنع أنواع الشراب استخدم المؤلف 20 نوعاً من التوابل، واستخدم في اللحوم والدجاج 19 نوعاً منها وكذلك في الأسماك وفي الكوامخ، واستخدم في البقول 17 نوعاً من التوابل، وفي الثرائد استعمل 9 أنواع وكذلك الكعك، واستخدم في العجج 8 أنواع، وكانت الألبان والهرايس والأرزات أقل الأطباق استخداماً لأنواع التوابل فقد استخدم المؤلف 3 أنواع فقط<sup>3</sup>.

واستعمل البغدادي التوابل في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه الطبخ من أطباق الحوامض والسواذج والحلوى، والسموك والهرايس والتتوريات وفي المطجنات والبورارد والقلايا والنواشف، هذا بالإضافة إلى دخول التوابل في صنع المخللات والأصباغ والمطيبات، وقد استخدم التوابل في 132 من الأطباق التي ذكرها والتي بلغت 166 طبقاً؛ أي بنسبة 80%. و تفاوتت هذه النسبة بين أنواع الأطباق، ففي أطباق الحوامض والتي بلغت 29 طبقاً، والسموك التي بلغت 13 طبقاً، والسواذج التي بلغت 18 طبقاً، والهرايس والتتوريات والتي بلغت 9 أطباق استعمل التوابل في جميع الأطباق؛ أي بنسبة 100%، وفي أطباق

1 - المحروت: و المحروت أصل الأنجذان. الدمياطي، المرجع السابق، ص142؛ الغساني، المصدر السابق، ص178.

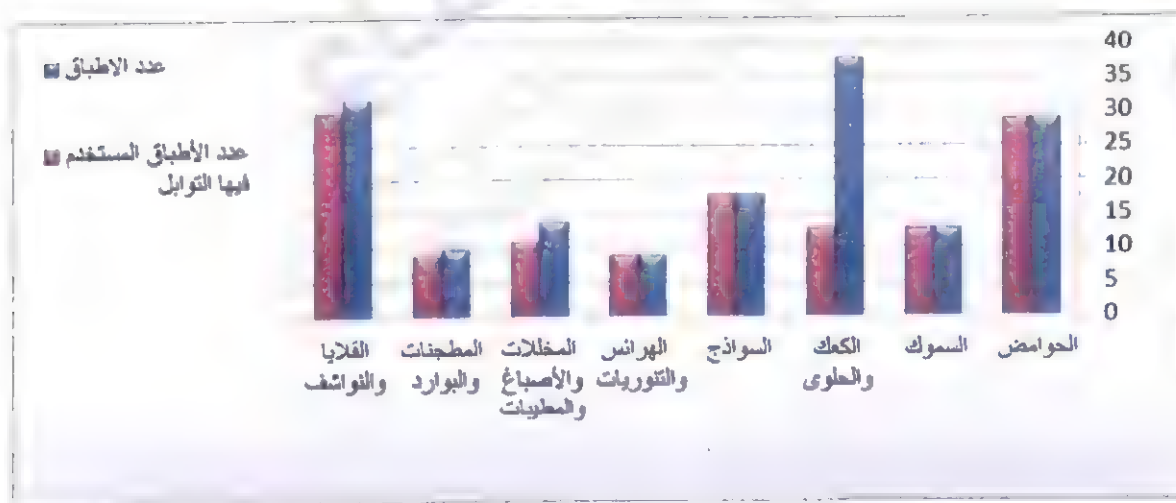
2 - أنظر الملاحق جدول (4)، ص ص 164-175.

3 - أنظر الملاحق جدول (4)، ص ص 164-175.

المطجنات التي بلغت 10 أطباق استخدم التوابل في 9 أطباق منها؛ أي بنسبة 90% ، وفي أطباق القلايا والنواشف التي بلغت 32 استعمل التوابل في 30 طبقاً؛ أي بنسبة 93% وفي صنع المخللات استعمل التوابل في 11 طبقاً من أصل 14 طبقاً؛ أي بنسبة 78%، وكان أقل الأطباق استخداماً للتوابل الحلوى فقد استعمل التوابل في 13 طبقاً من أصل 38 طبقاً؛ أي بنسبة 34%<sup>1</sup>.

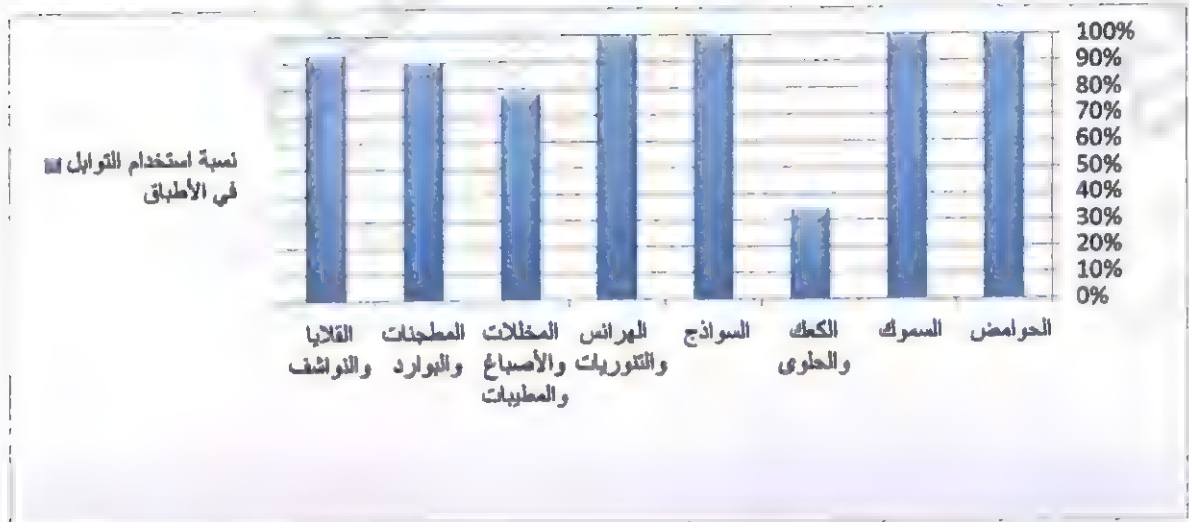
النوع الأطعمة	الحوامض وأنواعها	السموك	الكعك والحلوى	السواجج	الهراس والتتوريات	المخللات والأصباغ والمطيبات	المطجنات والبوارد	القلايا والنواشف	المجموع
عدد الأطباق	29	13	38	18	9	14	10	32	163
عدد الأطباق المستخدم فيها التوابل	29	13	13	18	9	11	9	30	132
النسبة	100%	100%	34%	100%	100%	78%	90%	93%	81%

جدول يوضح عدد الأطباق عند البغدادي في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح عدد الأطباق عند البغدادي والأطباق المستخدم فيها التوابل

<sup>1</sup> - أنظر الملاحق جدول (2)، ص ص 154-156.



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في أطباق الأطعمة عدد البغدادي

استعمل البغدادي 16 نوعاً من التوابل في عمل الأطعمة، وكان أكثرها استعمالاً: الكزبرة والكمون، والفلفل الأسود، والدارصيني، والمصطكي، والزنجبيل، والنعنع، والزعران. هذا إلى جانب استعمال البغدادي: الشبث، صعتر، سماق، رازيانج، الأنيسون، والحلتيت، وخشخاش، والشونيز (الحبة السوداء) بشكل قليل في الأطباق. كما استعمل المؤلف مصطلح أطراف الطيب، والأفاويه دون أن يوضح ما المقصود به هل هو خلطة لمجموعة توابل، أم أنه عبارة عن اسم يطلق على مجموعة من التوابل المفردة<sup>1</sup>.

وقد تفاوت استخدام تلك الأنواع من التوابل في الأطعمة المختلفة؛ ففي المخللات والأصباغ استخدم المؤلف 12 نوعاً من التوابل، واستخدم في الحوامض 11 نوعاً، وفي القلايا والنواشف استخدم 10 أنواع، واستخدم في التتويات 9 أنواع، واستخدم 8 أنواع في

<sup>1</sup> - أنظر الملاحق جدول (2)، ص ص 154-156.

السموك والمطجنات، واستخدم في السواذج 7 أنواع، وشكلت الحلوى أقل نسبة فقد تفرد كل من الزعفران والخشخاش من بين التوابل في صنع الحلوى<sup>1</sup>.

استعمل صاحب كنز الفوائد التوابل أيضا في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه من أطباق الخبز، وأنواع الأطعمة (الحلو والساذج والحامض)، والسكك، والحلوى، والبيض والعجج، والبوارد من البقول، هذا بالإضافة إلى استخدام التوابل في صنع الصلصات، وأنواع اللبن والكامخ والزعتر وغيره، وعمل المري وماء الحصرم وماء الليمون، وتخليل اللفت وغيره من المخللات، وتمليح الليمون، وعمل الفقاع وغيره من المشروب.

وقد استخدم التوابل في 379 من الأطباق والتي بلغت 538 طبقاً؛ أي بنسبة 70%، وقد تفاوتت هذه النسبة بين أنواع الأطباق. حيث حظيت الصلصات والتي بلغ عددها 15 وصفة بأعلى نسبة، ودخلت التوابل في جميع الأطباق وبنسبة 100%، يليها أطباق السمك والبالغ عددها 37 طبقاً، حيث استعمل المؤلف التوابل في 34 طبقاً منها؛ أي بنسبة 92%، ثم أطباق البيض والعجج والتي بلغ عددها 38 طبقاً، وقد استعمل التوابل في 34 طبقاً منها؛ أي بنسبة 89%، وفي وصفات عمل الفقاع وغيره من المشروب والتي بلغ عددها 47 وصفة استخدم المؤلف التوابل في 41 وصفة منها أي بنسبة 86%، وفي البقول 85%، وفي أنواع الأطعمة من الحلو والساذج والحامض استخدم المؤلف التوابل في 115 طبقاً من أصل 142 طبقاً؛ أي بنسبة 80%، وفي عمل المري وما يتبعه استخدم المؤلف التوابل في 10 أطباق من أصل 16 طبقاً؛ أي بنسبة 68%، وعمل المخللات، ونقوع المشمش 67% و 63%، وفي عمل الألبان والكامخ استخدم المؤلف التوابل في 13 طبقاً من أصل 33 طبقاً؛ أي بنسبة 39%،

1. أنظر الملاحق جدول رقم (2)، ص ص 154-156.

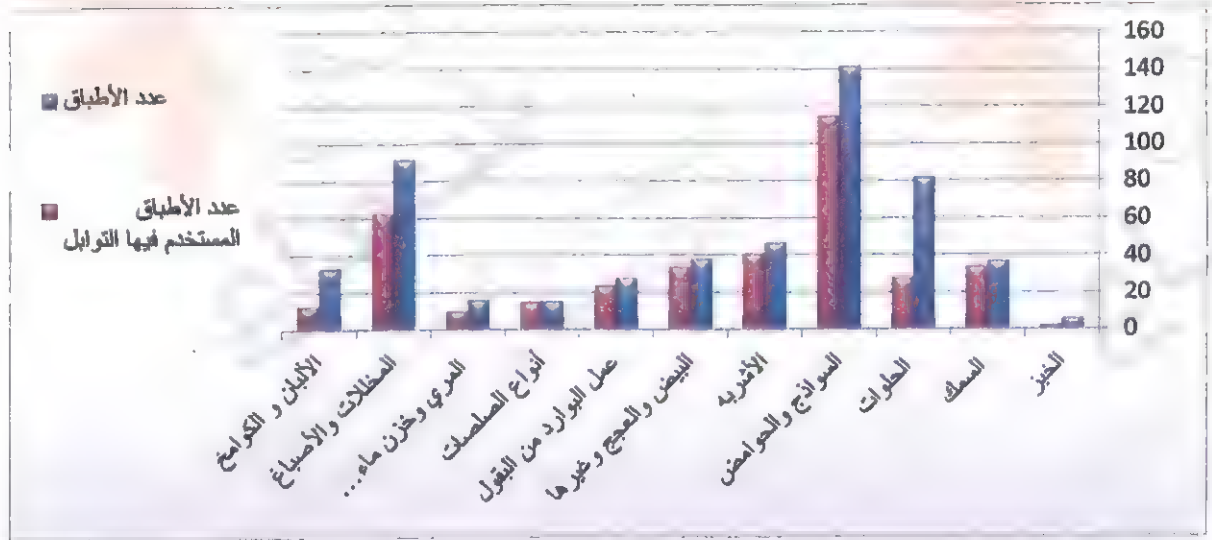


واستخدم التوابل في 28 طبقاً من أطباق الحلوى من أصل 82 طبقاً؛ أي بنسبة 34%، أما الخبز

فاستخدم التوابل فيه في طبقين من أصل 6 أطباق أي بنسبة 33%<sup>1</sup>.

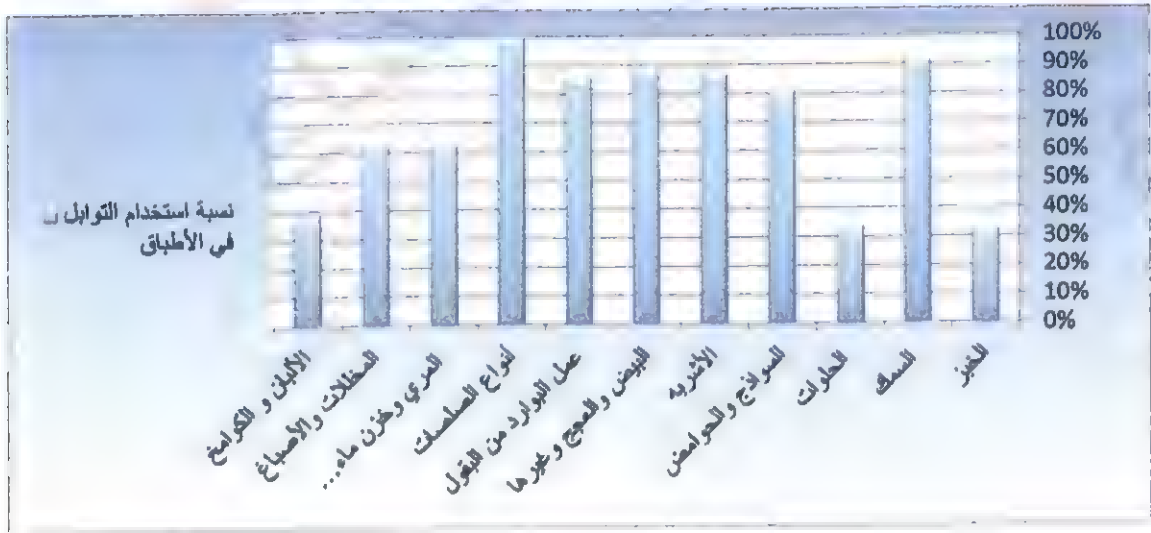
أنوع الأطعمة	الخبز	المسك	الحلوى	أنوع الأطعمة	الفقاع والأقسما	الببيض والعجج	البوارد من البقول	الصلصات	المري وخزن ماء الحصرم	المخللات والأصباغ	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ	المجموع
عدد الأطباق	6	37	82	142	47	38	28	15	16	92	33	538
عدد الأطباق المستخدمة فيها التوابل	2	34	28	115	41	34	24	15	10	63	13	379
النسبة	33%	92%	34%	80%	86%	89%	85%	100%	63%	68%	39%	70%

جدول يوضح عدد الأطباق عند صاحب كنز الفوائد في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدمة فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح عدد أطباق الأطعمة عند صاحب كنز الفوائد والأطباق المستخدمة فيها التوابل

<sup>1</sup> - أنظر الملاحق جدول (1)، ص ص 143-154.



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في أطباق كتاب كنز الفوائد

استعمل صاحب كنز الفوائد 33 نوعاً من التوابل. كان أكثرها استعمالاً: الكزبرة، والكمون، والكرابيا، والزنجبيل، والفلفل الأسود، والمصطكى، والدارصيني، والقرفة، والزعفران والننع. أما الخولنجان، والزعر، والقرنفل، والسذاب، والشبث، والسماق<sup>1</sup>، والعصفر<sup>2</sup>، وكباش القرنفل، والسنبل، والمحروت، والجوزبوا، والهال، والأنيسون، والرازيانج، والسماق، والكبابة، والخشخاش، والقرطم (العصفر)، وورق الرند (الغار)، والبسباسة، والفاقلة، والشمار فكان استخدامها محدوداً في الأطباق<sup>3</sup>.

وقد تفاوت استخدام تلك الأنواع من التوابل في الأطعمة المختلفة، ففي المخللات والأصباغ استخدم المؤلف 19 نوعاً من التوابل، كذلك في السواذج والحوامض، واستخدم في السموك 17 نوعاً من التوابل، كذلك في الشراب، وفي عمل الخردل استخدم 18 نوعاً، وفي

<sup>1</sup> - السماق: نبات من الفصيلة البطيمية (Anacardiaceae) صخري تنبت في الجبال طوله ذراعين، بها ورق طويل لونه إلى الحمرة، اسمه الإنجليزي (Tanner's sumach) اسمه العلمي (Rhus coriaria). ابن القف، المصدر السابق، ص 574؛ الغساني، المصدر السابق، ص 281.

<sup>2</sup> - العصفر: هو القرطم من الفصيلة النجمية (Asteraceae)، منه بري وبستاني مزروع يستخرج منه مادتان ملونتان حمراء وصفراء اسمه الإنجليزي (safflower) اسمه العلمي Carthamus tinctorius L. ابن القف، المرجع السابق، ص 591.

<sup>3</sup> - أنظر الملاحق جدول (1)، ص 143-154.

الببيض والعجج استخدم 16 نوعاً، وفي الصلصات استخدم 14 نوعاً وكذلك في الألبان والكوامخ، وفي البوارد من البقول استعمل 13 نوعاً، واستخدم في الحلوى 8 أنواع، وكانت أقل الأطعمة استخداماً لأنواع التوابل المري اذ استخدم 5 أنواع فقط فالخبز وقد استعمل 4 أنواع فيه، فنقوع المشمش حيث استخدم فيه نوعان من التوابل<sup>1</sup>.

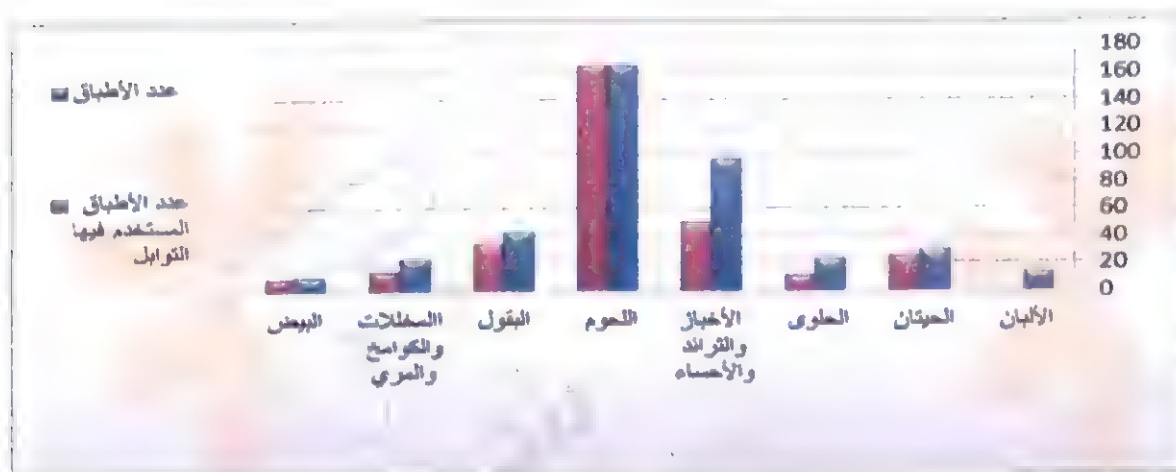
استعمل التجيبي التوابل في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه من الأخباز، والثرائد، و الأحساء، واللحوم ذوات الأربع، ولحوم الطير، والسماك، والببيض، والألبان، والبقول، ونوع الفول والحمص واشباه ذلك، والحلوى، الكوامخ والمخللات والمري. وقد استخدم المؤلف التوابل في 314 طبقاً من الأطباق التي ذكرها والتي بلغت 408 أطباق. وقد بلغت نسبة استخدامه للتوابل 77%. تفاوتت هذه النسبة ما بين الأطباق، فقد استعمل المؤلف التوابل في جميع أطباق اللحوم والتي بلغت 165 طبقاً؛ أي بنسبة 100%، وفي أطباق الببيض التي بلغت 11 طبقاً استخدم التوابل في 10 أطباق؛ أي بنسبة 91%، وفي أطباق البقول التي بلغ عددها 35 طبقاً استخدم التوابل في 28 طبقاً؛ أي بنسبة 80%، وفي أطباق الأسماك التي بلغت 30 طبقاً استخدم التوابل في 26 طبقاً؛ أي بنسبة 87%، واستخدم التوابل في 15 وصفة لعمل الكوامخ من أصل 24 وصفة؛ أي بنسبة 63%، وفي أطباق الثرائد والأحساء والتي بلغت 97 طبقاً استخدم المؤلف التوابل في 50 طبقاً؛ أي بنسبة 52%، وفي أطباق الحلوى والتي بلغت 24 طبقاً استخدم المؤلف التوابل في 12 طبقاً؛ أي بنسبة 50%، وكان أقل الأطباق استخداماً للتوابل الألبان، حيث استخدم المؤلف التوابل في طبق واحد من أصل 14 طبقاً؛ أي بنسبة 7%<sup>2</sup>.

1 - أنظر الملاحق جدول (1) ص ص 143-154.

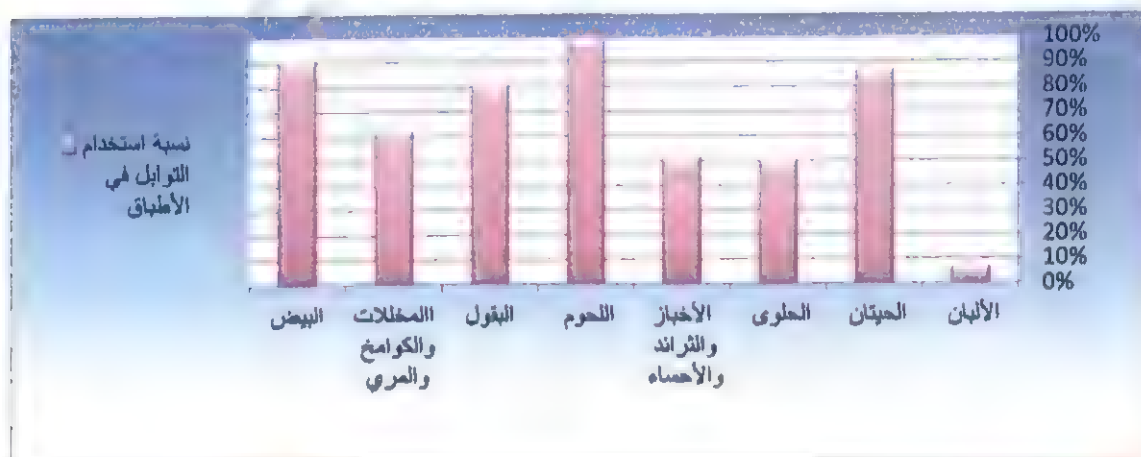
2 - أنظر الملاحق جدول رقم (5)، ص ص 176-185.

أنواع الأطعمة	الألبان	أنواع الحيتان	ضروب البيض	الحلوى	الأخباز والثراند والأصاء	اللحوم	الفول والحمص	البقول	الكوامخ والمرى والمخللات	المجموع
عدد الأطباق	14	30	11	24	97	165	8	35	24	408
عدد الأطباق المستخدم فيها التوابل	1	26	10	12	50	165	7	28	15	314
النسبة	%7	%87	%91	%50	%51.5	%100	%87.5	%80	%62.5	%77

جدول يوضح عدد الأطباق عند التجيبي في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح عدد أطباق التوابل والمستخدم فيها التوابل عند التجيبي



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في أنواع الأطعمة عند التجيبي



أورد التجيبي في كتابه فضالة الخوان 19 نوعاً من التوابل استخدمها في أطباقه، وكان أكثرها استعمالاً: الكسفرة، والكمون، والقلفل الأسود، والزنجبيل، والقرنفل، والقرفة، والزعفران، والكرأويا، والبسباس، والمصطكي، ونعنع. أما القاقلة (هال)، والخولنجان، وأنيسون، ودارصيني، وصعتر، والسذاب، ورازينج فاستخدامه لها قليل في الأطباق التي ذكرها، فقد استخدم 16 نوعاً من التوابل في اللحوم، وكذلك في الكوامخ، واستخدم في الأسماك 13 نوعاً من التوابل، واستخدم في الترائد والأحساء 12 نوعاً، وفي الحلوى 8 أنواع، وكانت أقل الأطباق استخداماً لأنواع التوابل الألبان، إذ استخدم 4 أنواع من التوابل فقط<sup>1</sup>.

دخلت التوابل عند ابن العديم في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه الدجاج، في الأطعمة والمنشقات والسنبوسك وما يجري مجراها، والحلاوات والمخبوزات، والمخللات والملوحات، ومن المياه وصنعها وعمل الخل، والأشربة، وسلي الآلية<sup>2</sup>. وقد استخدم المؤلف التوابل في 275 طبقاً من الأطباق التي ذكرها والتي بلغت 457 طبقاً. أي بنسبة 60%. وقد تفاوتت هذه النسبة ما بين أنواع الأطباق، فقد أستعمل التوابل في 15 وصفة لعمل الأشربة من أصل 21 وصفة؛ أي بنسبة 71%، وفي أطباق المنشقات التي بلغ عددها 149 طبقاً استخدم التوابل في 101 من الأطباق؛ أي بنسبة 68%، وفي صنع المخللات استخدم التوابل في 87 وصفة من أصل 134 وصفة؛ أي بنسبة 65%، وفي أطباق الدجاج والتي بلغت 88 طبقاً استخدم التوابل في 57 طبقاً؛ أي بنسبة 65%، وفي وصفات صنع الخل وصناعة المياه التي بلغت 8 وصفات استخدم التوابل في 3 أطباق منها أي بنسبة 38%، واستخدم التوابل في

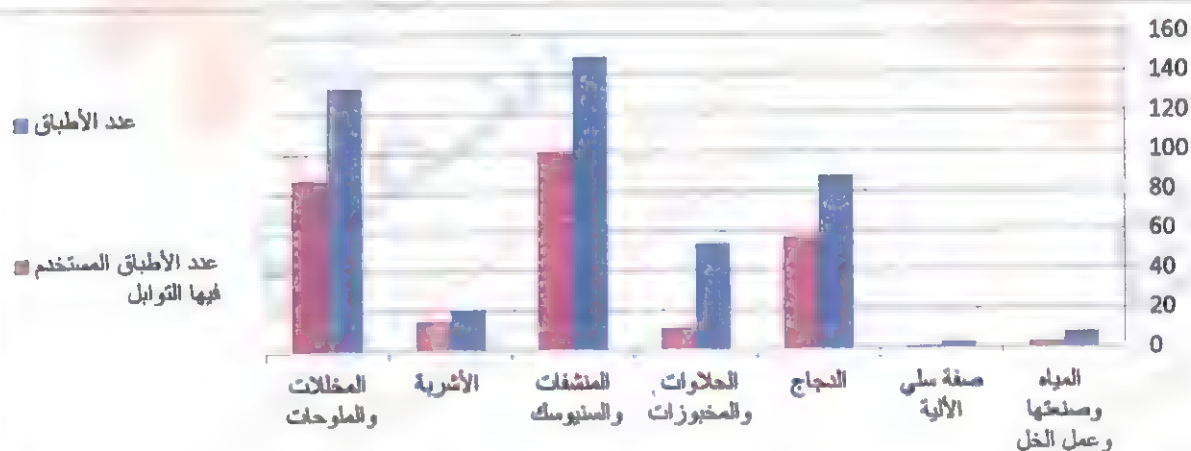
1 - أنظر الملاحق جدول (5)، ص ص 176-185.

2 - ابن العديم، المصدر السابق، ج 2، ص ص 909-930.

وصفة واحدة من عمل سلي الآلية من أصل 3 أطباق؛ أي بنسبة 33%، وكان أقل الأطباق استخداماً للتوابل الحلاوات، فقد استخدم المؤلف التوابل في 11 طبقاً من أصل 54 طبقاً؛ أي بنسبة 20%<sup>1</sup>.

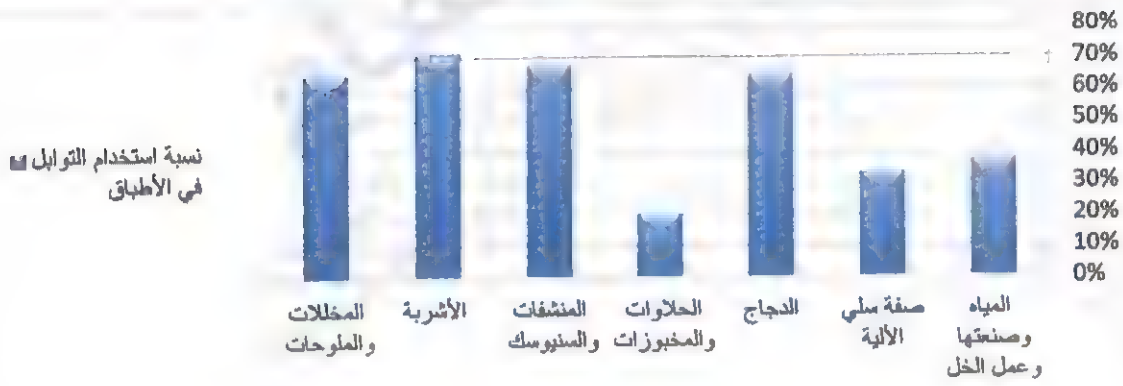
أنواع الأطعمة	المياه وصنعها وعمل الخل	صفة سلي الآلية	النجاج المحلى والممتزج	الحلاوات والمخبوزات	المنشقات والسنيوسك	الأشربة	المخللات والملوحات	المجموع
عدد الأطباق	8	3	88	54	149	21	134	457
عدد الطباق المستخدم فيها التوابل	3	1	57	11	101	15	87	275
النسبة	37.5%	33%	65%	20%	68%	71%	65%	60%

جدول يوضح عدد الأطباق عند ابن العديم في كل نوع من الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل ونسبها



رسم بياني يوضح عدد أطباق الأطعمة عند ابن العديم وعدد الأطباق المستخدم فيها التوابل في كل نوع

<sup>1</sup> - انظر الملاحق جدول (3) ص ص 157-163



نسبة استخدام التوابل عند ابن العديم في كل نوع من أنواع الأطعمة

استعمل ابن العديم 21 نوعاً من التوابل في كتابه، وكان أكثرها استخداماً في إعداد أطباقه : الفلفل الأسود، والقرفة، والزعفران، والكزبرة، والكرابيا، والمصطكي، والدارصيني، والسذاب. أما الهال، والقرنفل، (قرطم) والعصفر، والانيسون، والكمون، والزنجبيل، والبسباس، وورق الرند، وجوزة الطيب، والقاقلة، والسماق، والشبث فكان استخدامها محدوداً عند ابن العديم. كما استخدم ابن العديم أطراف الطيب بكثرة في أطباقه وهي خلطة لمجموعة من التوابل والعطر وهي: سنبل، وتنبل، ورق رند، ووز طيب، وبسباس، وهال، وكباش قرنفل، وزر ورد (الورد الجوري) ولسان عصفور، ودار فلفل، وزنجبيل، وفلفل<sup>1</sup>. وأورد أيضاً المؤلف مصطلح الأباذير والأفاويه دون أن يعرف المقصود بها في بعض أطباقه.

استخدم ابن العديم 21 نوعاً من التوابل في عمل الكوامخ والمخللات، واستخدم 16 نوعاً منها في صنع الأطعمة المنشفة، و14 نوعاً في عمل الأشربة وكذلك في الدجاج،

1 - ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص518.

واستخدم 11 نوعاً في صنع الحلوى، واستخدم في سلي الأليه 4 أنواع، وفي عمل الخل والمياه استخدم نوعين من التوابل<sup>1</sup>.

اتضح مما سبق وجود تقارب بين المناطق الإسلامية في ثقافة استخدام التوابل في الطبخ، حيث تفاوتت نسبة استخدام كتب الطبخ التوابل بين 60% و 81%، وقد تفاوتت أنواع التوابل المستخدمة في الأطباق عامة بين ستة عشر نوعاً وثلاثة وثلاثون نوعاً. وكانت أكثر التوابل استعمالاً: الفلفل الأسود، الكزبرة، الدارصيني (القرفة)، الزعفران النعنع، زنجبيل، الكمون، المصطكي، السذاب، القرنفل، الكراويا، الزعتر، والسماق، أما التوابل التي استخدمت في الأطعمة بشكل محدود فهي الأنجذان والخشخاش، والقاقلة، والكبابية، والخولنجان وجوزة الطيب، والهل، والعصفر والكركم، دار فلفل، والمحرو، ووق الغار، والشونيز، والرازيانج، والسنبل، والأنيسون (اليانسون)، البسباسة، والطرخون، الشبث، الحلتيت، الشمار، كباش القرنفل. وقد دخلت تلك التوابل في جميع أنواع الأطعمة من اللحوم بجميع أنواعها وأطباق الألبان والأجبان، والعجج، والهرايس والأرزيات، والحلوى والثراند، والأشربة والكوامخ والمخللات والبقوليات عند فئات المجتمع الخاصة والمتوسطة.

### 3. كمية التوابل المستخدمة في الطبق الواحد.

لم تعط كتب الطبخ إهتماماً كبيراً بقياس كمية التابل المضاف إلى الطبق الواحد بدقة، فكثير من الأطباق لم يُحدد فيها كمية التابل المضاف إليها، بل كان المؤلف يترك للطباخ تحديد كمية التابل المضاف إلى الطبق، كقوله: "ويجعل فيه من الفلفل والكزبرة والكمون بمقدار"<sup>2</sup>، وقوله: "ويلقى فيه ما يحتمله من الأبايزير"<sup>3</sup>، وقول: "ويجعل فيه من الفلفل

1 - انظر الملاحق جدول (3) ص ص 157-163.

2 - التجيبي، المصدر السابق، ص 114

3 - مجهول، كنز الفوائد، ص 23



والمصطكاء ما يعده<sup>1</sup>، وقول: "ثم يعدل ملحه وأبازيره"<sup>2</sup>، وقوله: "ومن الكزبرة والدارصيني شي يكفيه"<sup>3</sup> وقوله: "طرح فيها كزبرة وفلفل بقدر"<sup>4</sup> وقوله: "كراويا مدقوقة بقدر ما يحتاج إليه"<sup>5</sup>.

هناك بعض الأطباق حدد فيها المؤلفون كمية التابل المضاف إلى الطبق، والتي تفاوتت ما بين كلمة يسير، وقليل، وشيء من، وما حملت رؤوس الأصابع<sup>6</sup>، وعود، وقطعة، وحلقة، وطاقة، وباقية، والنذر<sup>7</sup> وبين المتقال<sup>8</sup>، والدرهم<sup>9</sup>، الأوقية<sup>10</sup> والرطل<sup>11</sup>، والدانق<sup>12</sup>، والقده<sup>13</sup>، والقبضة<sup>14</sup>، والرزمة<sup>15</sup>، والجزء، والكف<sup>16</sup>.

- 1 - المصدر نفسه، ص20
- 2 - المصدر نفسه، ص21
- 3 - المصدر نفسه، ص346
- 4 - المصدر نفسه، ص249
- 5 - المصدر نفسه، ص123
- 6 - الوراق، المصدر السابق، ص120
- 7 - النذر: جمع ذرات وذر ويقصد بالشيء الطفيف، استخدمت في بعض البلاد العربية كوحدة وزن، ففي بلاد فارس القطمير يعادل 12 ذرة، أما في الأندلس ورقة النخالة تساوي أربع ذرات أي أن الذرة تساوي 0.000059 غرام وهذه نسبة ضئيلة جداً، وغالباً ما يكون النذر باليد. فاخوري، المرجع السابق، ص196.
- 8 - المتقال: هي وحدة وزن أساسية تنتفرع عنها سائر الأوزان الإسلامية، من درهم وأوقية ورطل وغيرها، والمتقال يعادل 4.5 غرامات. فاخوري، المرجع السابق، ص196.
- 9 - الدرهم: وحدة نقد فضية ووزن كان العرب والمسلمون يتعاملون بها طوال العصور الإسلامية الوسيطة، والدرهم يساوي 3.2 غرام. المرجع نفسه، ص196.
- 10 - الأوقية: لم يكن للأوقية وزن ثابت في جميع الأقطار العربية، كما اختلفت في البلد الواحد باختلاف العصور. فالأوقية في العراق في القرن من القرن 7-5 كانت تعادل 33.95 غرام (2/3 درهم) وكذلك في الأندلس في القرن 8هـ وكانت قبل ذلك في القرن 6هـ فكانت تساوي 10 دراهم، أما في مصر (الإسكندرية) فكانت تساوي (82.7 غرام) 26 درهم. المرجع نفسه، ص359.
- 11 - الرطل: لم يكن للرطل وزن ثابت كما هو الحال في الأوقية، فرطل بغداد من القرن 1-9 هـ يساوي 128 درهم أي 407.5 غرام، وفي مصر (القاهرة) من القرن 5-10 هـ يساوي 144 درهم أي 458.43422 غرام. وفي الأندلس (إشبيلية) في القرن 6 هـ فيساوي 160 درهم أي 509.4 غرام. المرجع نفسه، ص ص 390-395
- 12 - الدانق: وحدة وزن تتراوح ما بين 4.5 و 27.3 غرام. المرجع نفسه، ص425
- 13 - القده: يختلف مقداره أيضاً باختلاف البلدان ففي مصر (القاهرة) في القرن 7 هـ كان القده يعادل 1.4 كيلو غرام من القمح، أما في القرن الثامن فكان يعادل تقريباً 1.1 كيلو غرام من القمح، أما في الأندلس في القرن الخامس فكان يعادل 0.5 كيلو غرام، وفي مالقا يعادل 13 كيلو غرام، وفي بلاد الغرب في القرن 6 هـ يعادل 3.4 كيلو غرام. المرجع نفسه، ص ص 284-285
- 14 - القبضة: هو ملء الكف، أو ما تقبض باليد من شيء. المرجع نفسه، ص406.
- 15 - الرزمة: هو ما جمع وشد في شيء واحد، المرجع نفسه، ص202.
- 16 - الكف: وحدة وزن يراد بها وزن ما تسعه كف الإنسان. المرجع نفسه، ص424

كما كان يضاف التابل في بعض أطباق الأطعمة أكثر من مرة خاصة التي يدخل فيها اللحم بجميع أنواعه، إذ تضاف الأباذير إلى اللحم في أول الطبخ وقد يدق اللحم بها، ثم تضاف الأباذير إلى القدر، ثم ينثر بعد الانتهاء من صنع الطبق بعض الأباذير عليه<sup>1</sup>.

#### أ- استخدامات التوابل في الطعام:

عرفت بعض كتب المعاجم الطعم على أنه اسم جامع لكل ما يؤكل<sup>2</sup>.

أما النكهة لغة فهي: ريح الفم، ونكهته: شممت ريحه، واستنكهوه أي شموا نكهته ورائحته<sup>3</sup>. أما اصطلاحاً (flavours flavors): فهي مواد طبيعية أو كيميائية تنعش حاسة الذوق والطعم والرائحة بواسطة مستخلصات تضاف إلى الأطعمة لجعلها طيبة المذاق والرائحة<sup>4</sup>.

عرف ابن منظور الرائحة بأنها نسيم طيب أو نتن<sup>5</sup>. وعند الفراهيدي: هي ريح طيبة تجدها في النسيم. تقول: لهذه البقلة رائحة طيبة<sup>6</sup>. أما الرائحة (the odors) اصطلاحاً: هي مركبات كيميائية متطايرة ناتجة من مواد طبيعية أو مصنعة يتحسس بها الجهاز العصبي عن طريق حاسة الشم<sup>7</sup>.

إن من الأمور التي يهتم بها الطباخ عند إعداد الطعام هو إضفاء لون، ورائحة، ونكهة، ومنظر جميل للطبق، فمنظر الطبق الخارجي وروائح الطعام تحفز الدماغ لتخيل

1 - البغدادى، المصدر السابق، ص 65، ص 78، ص 79، ص 84-85، ص 90 ص 106-107.

2 - ابن منظور، المصدر السابق، ج 4، ص 593.

3 - المصدر نفسه، ج 6، ص 720.

4 - الخطيب، أنور، المنكهات. مقالة في الموسوعة العربية، م 19، ص 748.

5 - ابن منظور، المصدر السابق، ج 2، ص 1248.

6 - الفراهيدي، المصدر السابق، م 3، ص 292.

7 - عيود، عنان يوسف. الروائح. مقالة في الموسوعة العربية، م 10، ص 22.

المتعة عند تناول تلك الأطباق، فما هو الدور الذي لعبته التوابل في إضفاء الطعم والرائحة والمنظر الجميل للطعام، خاصة إذا نظرنا إلى أنواع التوابل المضافة في أصناف الأطعمة.

## أ- تزيين الطعام.

لقد أعطت كتب الطبخ عامة اهتماماً بتزيين الطبق لإضفاء مظهر جميل عليه، وذلك بنثر مكونات عديدة على وجوه الأطباق، سواء أكانت توابل أو مكونات أخرى، وقد قدم بعض المؤلفين تفاصيل تزيين الطبق<sup>1</sup>. وما يهمنا نحن هو مدى تزيين الأطباق بالتوابل.

استخدم الوراق في كتاب الطبخ أوراق الكزبرة الخضراء، وأوراق النعنع، والسماق، لتزيين أطباق اللحوم والخضار، وكان يهتم بتفاصيل الزينة. واستعمل التجيبي صاحب كتاب فضالة الخوان نوعين من الزينة أولها نثر السكر والتوابل كالقرفة والفلفل والزنجبيل على وجه أطباق اللحوم، أما الثاني فهي نثر أوراق النعنع على وجه أطباق اللحم. أما مؤلف كنز الفوائد فكان اهتمامه بتزيين الأطباق أقل مقارنة بالكتابين السابقين، واقتصر عنده على أطباق اللحوم والخضار ففي أحد الأطباق استخدم المؤلف السماق، وفي طبق آخر استخدم النعنع والقرفة في تزيين بعض الأطباق، واستخدم البيض المسلوق مع القرفة في تزيين بعض الأطباق، واستخدم الكزبرة والكرأوية والفلفل في تزيين أحد الأطباق. أما صاحب كنز الفوائد فلم يهتم كثيراً بتفاصيل تزيين الطبق<sup>2</sup>.

هناك توابل أخرى استخدمتها كتب الطبخ في تزيين أطباق الأطعمة، ففي كتاب الطبخ للوراق استخدم المؤلف في تزيين أطباق اللحوم والبقول والثرايد وطبقين من الحلوى كلاً من

<sup>1</sup> - مارين، المرجع السابق، ص 186.

<sup>2</sup> - المرجع نفسه، ص 186-187، ص 189-192.

السذاب<sup>1</sup> المقطع، الكزبرة الخضراء<sup>2</sup>، الننع<sup>3</sup>، الصعتر<sup>4</sup>، والزعفران<sup>5</sup> والحبة السوداء<sup>6</sup>،  
الفل<sup>7</sup>.

وإستخدم التجيبي القرفة<sup>8</sup> في تزيين جميع أطباقه ما عدا الكوامخ والمخللات وأكثر من  
إستخدامها في تزيين أطباق اللحم والثرائد والأحساء، كما استخدم والفل<sup>9</sup> والزنجبيل<sup>10</sup>  
والدارصيني<sup>11</sup> والكمون<sup>12</sup> والسنب<sup>13</sup>، والكزبرة اليابسة<sup>14</sup>، والأفاوية<sup>15</sup> في تزيين أطباقه بذر  
تلك التوابل على وجه الطبق، وإستعمل الننع في تزيين وجه أطباق اللحوم، وذلك بصنع  
عيون من الننع توضع على وجه الطبق<sup>16</sup>.

- 
- 1 - الوراق، المصدر السابق، ص170، ص180، ص184-186، ص220، ص295، ص338، ص347، ص385.
  - 2 - المصدر نفسه، ص347، ص295.
  - 3 - المصدر نفسه، ص110.
  - 4 - المصدر نفسه، ص110.
  - 5 - المصدر نفسه، ص166.
  - 6 - المصدر نفسه، ص166.
  - 7 - المصدر نفسه، ص403، ص407.
  - 8 - التجيبي، المصدر السابق، ص39، ص40-46، ص48، ص53، ص58-59، ص66، ص70-73، ص78، ص82-85، ص88، ص92-98، ص104-107، ص111، ص116-118، ص130، ص140، ص149، ص151، ص154، ص156-157، ص163-162، ص169، ص171، ص174، ص178، ص180، ص184-188، ص195، ص240، ص224، ص228-230.
  - 9 - المصدر نفسه، ص43، ص46، ص48، ص52، ص84، ص92، ص95-98.
  - 10 - المصدر نفسه، ص41-42، ص45-46، ص48، ص88، ص90، ص93، ص95-98، ص104-107، ص111، ص114-116، ص118، ص140، ص151، ص156-157، ص163، ص174، ص180-181، ص184-185، ص187-188.
  - 11 - المصدر نفسه، ص248.
  - 12 - المصدر نفسه، ص239، ص141.
  - 13 - المصدر نفسه، ص46، ص72، ص88، ص89.
  - 14 - المصدر نفسه، ص141.
  - 15 - المصدر نفسه، ص51، ص102، ص126، ص129، ص134، ص175.
  - 16 - المصدر نفسه، ص95-97، ص154، ص156-159، ص164، ص185.



كما استعمل صاحب كتاب كنز الفوائد الكزبرة<sup>1</sup> والفلفل<sup>2</sup> والزعفران<sup>3</sup> والسنبل<sup>4</sup> والقرفة<sup>5</sup> في تزيين أطباق السمك والسواذج والحوامض والحلوى والبيض والبقول والألبان وذلك بذرها على وجه الطبق، واستعمل النعنع<sup>6</sup> والسذاب<sup>7</sup> على شكل ورق وقلوب في تزيين الأطباق.

أما ابن العديم فلم يعط اهتماماً بتزيين أطباق الأطعمة مقارنة بباقي مؤلفي كتب الطبخ سواء بتزيين الطبق بالتوابل أو غيره، سوى استخدامه الخشخاش والزعفران في تزيين طبقين من الحلوى<sup>8</sup>، والنعنع والسذاب في تزيين طبق من المخلل<sup>9</sup>، والدارصيني في تزيين طبق من الأرز<sup>10</sup> وطبق من البيض<sup>11</sup>، والكزبرة اليابسة في تزيين طبق من المخللات<sup>12</sup>، واستخدم الكزبرة الخضراء في تزيين طبق من اللحم يدعى النرجسية<sup>13</sup>.

## ب- تلوين الطعام:

لعبت التوابل دوراً في تلوين بعض أنواع الأطعمة، حيث استخدمت في بعض أنواع المطيبات التي توضع مع الطعام على المائدة أو في صنع الطعام كما هو الحال مع الملح

- 1 - مجهول، كنز الفوائد، ص 90.
- 2 - المصدر نفسه، ص 57.
- 3 - المصدر نفسه، ص 106، ص 15.
- 4 - المصدر نفسه، ص 71.
- 5 - المصدر نفسه، ص 20-23، ص 71، ص 80.
- 6 - المصدر نفسه، ص 18-19، ص 21، ص 190، ص 197، ص 224.
- 7 - المصدر نفسه، ص 81، ص 223-224.
- 8 - ابن العديم، المصدر السابق، ج 2، ص 657، ص 660.
- 9 - المصدر نفسه، ج 2، ص 575.
- 10 - المصدر نفسه، ج 2، ص 601.
- 11 - المصدر نفسه، ج 2، ص 718.
- 12 - المصدر نفسه، ج 2، ص 704.
- 13 - المصدر نفسه، ص 575.

المطيب، فيلون هذا الملح الناعم والمخلوط ببعض التوابل باللون الأصفر بماء الزعفران، أو باللون الأحمر بماء السماق<sup>1</sup>.

استخدم الوراق الزعفران في صبغ أطباق السمك والحلوى واللحوم والبقول، وفي عمل الخل المستعمل في الثريد أو بعض مكوناته، كصبغ اللوز بالزعفران<sup>2</sup>، أو تنقيط الطبق بالزعفران<sup>3</sup>، كذلك استخدم السذاب، والكزبرة الخضراء لإعطاء لون للطبق، كما استخدم السماق لإعطاء اللون الأسود<sup>4</sup>.

أما التجيبي فقد اقتصر على الزعفران في تلوين الأطباق، فقد استخدمه في معظم أطباقه في اللحوم والسمك والبقول، والبيض، وقد أوصى التجيبي بعدم الإكثار من هذه النبتة عند استخدامها في الأطباق حتى لا تفسد مذاق الطعام<sup>5</sup>.

أما اللون عند صاحب كتاب كنز الفوائد فيبرز بوضوح في أطباق السمك والسواج والحوامض وفي الصلصات والبقول، والبيض والمخللات والحلوى، فيستخدم الزعفران لإضفاء اللون الأصفر على الطبق أو بتلوين أحد مكونات الطبق كالبنديق أو اللوز وغيره، وتفرد صاحب كنز الفوائد باستخدام الكرم لإضفاء اللون الأصفر على الطبق<sup>6</sup>، كما استخدم العصف لإضفاء اللون الأحمر على الطبق<sup>7</sup>، وهما أرخص ثمنًا من الزعفران، كما أنهما ليس لهما رائحة مميزة كالزعفران<sup>8</sup>.

1 - عبد الباقي، المرجع السابق، ص 63.

2 - الوراق، المصدر السابق ص 188.

3 - المصدر نفسه، ص 385.

4 - مانويلا، المرجع السابق، ص 187.

5 - التجيبي، المصدر السابق، ص 47، 129.

6 - مجهول، كنز الفوائد، ص 60.

7 - المصدر نفسه، ص 72، 196.

8 - مانويلا، المرجع السابق، ص 192.

استعمل أيضا البغدادي الزعفران في تلوين الطعام، فقد استخدمه في جميع أنواع الأطعمة التي تناولها في كتابه. كما استخدم السماق في صبغ الملح المطيب<sup>1</sup>.

استخدم ابن العديم الزعفران والعصفر في تلوين أطباق الدجاج والحلوى والأطعمة المنشفات، والمخللات، وكان التلوين بدهن وجه الطبق بالزعفران<sup>2</sup>، أو صبغ بعض مكونات الطبق من لوز<sup>3</sup> وغيره، هذا إلى جانب استخدام السماق لتلوين الطبق، وقد أوصى ابن العديم بعدم الإكثار من السماق لكي لا يكسب الطبق اللون الأسود<sup>4</sup>.

أما طريقة الصبغ والتلوين التي اتبعتها كتب الطبخ فتتمت من خلال وضع الزعفران في ماء ورد حتى يأخذ الماء لون الزعفران فيسكب بعد ذلك الماء الملون في الطبق ليعطي اللون<sup>5</sup>، أو يوضع الزعفران في خل فيأخذ الخل اللون ثم يسكب في الطبق<sup>6</sup>.

### ج- إضافة نكهة للطعام.

إن الغرض الأساسي من إضافة التوابل في الطعام هو تعديل نكهة الطعام أو إضافة نكهة وطعم في الأكل<sup>7</sup>، ولتطيب الطبخ<sup>8</sup>، يقول الأزدي: "وسبب استعمالها في الأطعمة لتجعلها، إذا طعمت مقبولة للطبيعة موافقة لها، وتطيب زهومة الطعام وتعديل برودة مزاجه، وإذا كان غليظا فتلطفه"<sup>9</sup>.

1 - البغدادي، المصدر السابق، ص132

2 - ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص660

3 - المصدر نفسه، ج2، ص675.

4 - المصدر نفسه، ج2، ص587، 588، 523.

5 - البغدادي، المصدر السابق، ص98؛ الأوراق، المصدر السابق ص389؛ مجهول، كنز الفوائد، ص56.

6 - البغدادي، المصدر السابق، ص122-123؛ الأوراق، المصدر السابق ص201؛ مجهول، كنز الفوائد، ص27.

7 - مجهول، كنز الفوائد، ص16.

8 - الأوراق، المصدر السابق، ص5؛ مجهول، كنز الفوائد، ص29، ص92.

9 - الأزدي، المصدر السابق، ج1، ص193.

## د- تعطير الطعام وتطيبه.

لم تكن التوابل تستخدم لإضفاء نكهه وطعم للأكل فقط فهناك بعض التوابل التي تميزت باحتوائها على زيوت عطرية ورائحة نفاذة، استخدمت في الطبخ من أجل إخفاء الروائح غير المحببة، كاستخدام الفلفل وإزالة زهومة اللحم<sup>1</sup>، يقول الأزدي في استعمالات التوابل: "وتطيب زهومة الطعام"<sup>2</sup>، كما استخدمت بعض التوابل في تعطير الأوعية والأواني<sup>3</sup>.

ونظرا لغلاء ثمن بعض العطور المستعملة في الأطعمة كالمسك والكافور<sup>4</sup>، استعملت كتب الطبخ بعض التوابل العطرة لتعطير الطعام كبديل عنها، كاستعمال التجوبي الزعفران بكثرة كبديل للعطور الغالية الثمن. واستعمال صاحب كنز الفوائد الزعفران والفلفل لتعطير بعض الأطباق<sup>5</sup>.

أوصى صاحب كنز الفوائد بتطبيب حلوى لقيمات القاضي ببعض الأفاويه العطرة ، يقول: "ويجعل فيه ما يعطره من الأفاوه مثل الجوزة والكبابة والقرنفل والزعفران والعود والمسك قدر الحاجة"<sup>6</sup>.

واستخدم الزعفران لتطبيب شراب الليمون السفرجلي<sup>7</sup>، واستخدم أطراف الطيب<sup>8</sup>

1 - ابن بيطار، المصدر السابق، ج2، ص228 ؛ وينز، المرجع السابق، ص1025.

2 - الأزدي، المصدر السابق ، ج1، ص193.

3 - الميساوي، المرجع السابق، ص384.

4 - مجهول، كنز الفوائد، ص16، ص24، ص29، ص30، ص33، ص35، ص38، ص56-57، ص112، ص117، ص122، ص123-125، ص128، ص130، ص148-150، ص154، ص163-164 ؛ الوراق، المصدر السابق، ص217، ص376-377، ص380، ص390، ص394، ص398، ص399، ص411، ص475، ص476.

5 - مانويلا، المرجع السابق، ص191-193.

6 - مجهول، كنز الفوائد ، ص110.

7 - المصدر نفسه، ص138.

8 - المصدر نفسه ، ص30.

والأفاويه<sup>1</sup>. لتطيب طبقيين من الدجاج، إلا إنه لم يحدد ماهية أطراف الطيب والأفاويه.

أوصى التجيبي بتطيب بعض أنواع الخبز بالأفاويه وبعض العطر (المسك)<sup>2</sup>، كما أمر أيضاً بتطيب طبق ثرمدة الأميرة<sup>3</sup>، وطبق القطايف<sup>4</sup> بالأفاويه إلا إنه لم يوضح في كتابه المقصود بالأفاويه أيضاً.

## 5. استخدام التوابل في حفظ الأطعمة وتعقيمها.

تميزت بعض التوابل كالقرفة واللفل والقرقل بخاصية حفظ وتعقيم الطعام من التلف، ونظراً لعدم توفر وسائل التبريد التي تحفظ الطعام من التلف في السابق، فقد لعبت بعض التوابل ذلك الدور، فاستخدم القرنفل في حفظ الأطعمة وبخاصة الأسماك<sup>5</sup>، كما استخدم اللفل أيضاً كحافظ للأطعمة والمواد الغذائية<sup>6</sup>.

ومن استخدامات التوابل الأخرى في الأطعمة وضعها في الطعام من أجل تسريع نضجه، كتنبيل اللحم بالمصطكي لتسريع نضجه<sup>7</sup>.

## 6. أدوات تحضير التوابل وحفظها:

ذكرنا سابقاً أن التوابل قد تستخدم على هيئتها سواء أكانت بنوراً أم أوراقاً أم لحاءً أم غيرها من أجزاء النبات دون أن تطحن، إلا إنها غالباً ما تستخدم على شكل مسحوق ناعم في الطبخ بعدما تدق بآله تسمى الهاون<sup>8</sup>، والهاون كلمة معربة فارسية الأصل، تستخدم لدق

1 - المصدر نفسه ، ص 63.

2 - التجيبي، المصدر السابق، ص 67.

3 - ثرمدة الأميرة: نوع من المعجنات عبارة عن دقيق يعمل على شكل مثلثات وأقراص يقلى، ثم يحشى باللوز والفسق والسنوبر المطيب بالأفاويه، ثم يرش بماء ورد والسكر والجلاب. المصدر نفسه، ص 68.

4 - المصدر نفسه ، ص 72.

5 - الأشقر، المرجع السابق، ص 257- 261 ؛ وينز، المرجع السابق، ص 1025.

6 - طلاس، المرجع السابق، ص 771.

7 - ابن البيطار، الدرة البهية، ص 168.

8 - الوراق، المصدر السابق ، ص 26 ؛ البغدادي، المصدر السابق ، ص 67.



الأشياء<sup>1</sup>، وقد تصنع من البرونز أو الجرانيت أو الخشب، والهاون المصنوع من الخشب غالباً ما يستخدم لدق التوابل والثوم، أما المصنوع من البرونز فيستخدم لدق البندق واللوز، والمصنوع من الجرانيت يستخدم للحم والبقر والخضروات. وهناك اسم آخر للهاون وهو الدسج أو الدسج<sup>2</sup>.

أما أدوات تخزين التوابل المُنقوفة فأفضلها البراني الزجاجية<sup>3</sup>، والبراني جمع مفردها برنية وهي عبارة عن قوارير ثخينة واسعة الأفواه<sup>4</sup>، كما تستخدم الأثزاردانات المصنوعة من خشب الصفاف لحفظ التوابل وتخزينها<sup>5</sup>.

---

1 - ابن منظور، المصدر السابق ، ج6، ص848.

2 - الوكيل، المرجع السابق، ص128.

3 - الوراق، المصدر السابق ، ص26.

4 - ابن منظور، المصدر السابق ، ج1، ص304.

5 - الوراق، المصدر السابق ، ص26.

## الفصل الثالث: التوابل وصناعة العطر والزينة:

### 1. التوابل وصناعة العطر:

- أ- أنواع العطور المركبة
- ب- أنواع العطور المركبة المستخدم فيها التوابل
- ج- كمية التوابل المستخدمة في الوصفة الواحدة

### 2. التوابل والزينة:

- أ- الكحل
- ب- الخضاب والاصطباغ
- ج- أدوية الزينة

## 1. التوابل وصناعة العطر:

هناك اتفاق عند اللغويين في التعريف اللغوي للعطر بكسر العين، فيعرف بأنه اسم جامع لأنواع الطيب أو لأشياء الطيب<sup>1</sup>، وتعرف الموسوعة العربية العالمية العطر: بأنه مستحضر يصنع من مواد طبيعية أو صناعية أو مزيج من كليهما ينتج عنه رائحة فواحة<sup>2</sup>.

عرف العطر منذ القدم، فكان يستخدم لإعطاء رائحة طيبة للمكان بأعواد توضع في النار فتعطي رائحة عطرة، وصموغ يُبخّر بها، أو سائل عطري يرش به المكان، بالإضافة للاستخدام الشخصي، فكان يمسح بالدهن منه والسائل العطري الوجه والبدن والشعر، أما المسحوق منه فيذر على الجسم<sup>3</sup>.

ومع مجيء الإسلام زاد اهتمام الناس بالطيب اقتداء بالرسول عليه الصلاة والسلام الذي كان يحب الطيب ويستخدمه، يقول عليه الصلاة والسلام: "حبب إلي من الدنيا النساء والطيب وجعل قرّة عيني في الصلاة"<sup>4</sup>، وكان يوصي الناس باستخدامه يقول عليه الصلاة والسلام: "غسل يوم الجمعة على كل محتلم، وسواك، ويمس من الطيب ما قدر عليه"<sup>5</sup> وأمر عند زواج ابنته فاطمة أن يجعل الطيب في جهازها، وأن يكون ثلثي مهرها الطيب<sup>6</sup>.

1 - ابن عباد، المصدر السابق، ج1، ص401؛ الفراهيدي، المصدر السابق، ج2، ص8؛ ابن سيدة، المصدر السابق، ج3، ص320؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج4، ص810؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج7، ص342.

2 - الموسوعة العربية العالمية، المرجع السابق، م16، ص298.

3 - المريخي، سيف شاهين. تجارة العطور وصناعتها عند العرب المسلمين خلال القرنين الثالث والرابع. المجلة العربية للعلوم الإنسانية، م24، عدد94: 2006م، ص18؛ الشكيل، علي جمعان. صناعة العطور في الحضارة الإسلامية. مجلة آفاق الثقافة والتراث، م7، عدد26، دائرة البحث العلمي والدراسات بمركز جمعة الماجد، الإمارات: 1999م، ص ص154-155.

4 - أخرجه النسائي (3939) من حديث أنس بن مالك. السيوطي، عبدالرحمن بن أبي بكر (ت: 911هـ/1505م). سنن النسائي بشرح الحافظ جلال الدين السيوطي وحاشية الإمام السندي. تحقيق عبدالفتاح أبو غزة، ج7، دار البشائر الإسلامية، بيروت: 1994م، ص61.

5 - أخرجه صحيح مسلم (1957) من حديث عبدالرحمن بن أبي سعيد الخدري. النووي، أبو زكريا يحيى بن شرف (ت: 676هـ/1277م). صحيح مسلم بشرح الإمام محيي الدين النووي. تحقيق خليل مأمون، ج6، دار المعرفة، بيروت: 1994م، ص372.

6 - الشكيل، المرجع السابق، ص155.

وقد ساعد توسع حدود الدولة الإسلامية نتيجة الفتوحات، وما صاحب ذلك من ازدهار اقتصادي ونشاط تجاري داخل وخارج حدود الدولة الإسلامية، إضافة إلى التطور الاجتماعي وتحسن المستوى المعيشي، وإقبال الخلفاء ورجال الدولة والأغنياء والمترفين على جلب الغالي والتمين من العطور، على ازدهار صناعة العطر وإبداع الصانع في مزج العطور وتركيبها<sup>1</sup>.

ولم يقتصر الاهتمام بالطيب على أهل المدن والحضر، أو الفئة الغنية والوسطى فقط، بل كان للأعراب رغم بساطة عيشهم طيب عُرفوا به يقول الرقاء: "طيب الأعراب القرنفل الزنجبيل الزرنب الملاب<sup>2</sup> السخاب<sup>3</sup> القسط اللبني وهي الميعة والرامك<sup>4</sup> والشاهرية<sup>5</sup>".

كما لم يكتفِ المسلمون باستيراد الخام من العطور المختلفة من الهند والصين والمناطق المجاورة منهما، سواء كانت ذات أصل نباتي كالعود، والصندل، والزعفران، والكافور، والقرنفل، والسنبُل، والياسمين، أو من أصل حيواني كالعنبر، والمسك، وما يزرع في البلاد الإسلامية، لاستخدامها في التطيب والتزين والتداوي، بل قاموا بتصنيع العطور والأدهان

---

1 - الشكيل، المرجع السابق، ص156، المريخي، المرجع السابق، ص ص 20-21، عبد الباقي، المرجع السابق، ص117، أحمد، عبد الجبار حامد، وصالح، زينب سالم. صناعة العطور في العصر العباسي. مجلة التربية والعلم، مجلد19، عدد3، العراق: 2012، ص18، الجبوري، يحيى. الزينة في الشعر الجاهلي: زينة الطيب والعطور. حولية كلية الإنسانيات والعلوم الاجتماعية، عدد6، جامعة قطر: 1983م، ص255.

2 - الملاب: الملاب بضم الميم كل عطر مائع (سائل)، ومن الأسماء التي أطلقت على الزعفران الملاب. الجبوري، المرجع السابق، ص228.

3 - السخاب: قلادة تتخذ من القرنفل والمسك، وقيل هو طيب مجموع من قرنفل ومطلب. ابن منظور، المصدر السابق، ج3، ص113؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج5، ص257.

4 - الرامك: عطر مركب يتكون من العفص وزبيب والبلح والعسل كمكونات أساسية للعطر، يستخدم في صناعة المسك. أحمد، المرجع السابق، ص 10؛ المريخي، المرجع السابق، ص 41.

5 - الشاهرية: أو الشاهرية ضرب من الطيب. ابن منظور، لسان العرب، ج4، ص2351.

6 - الرقاء، السري بن أحمد (362هـ/973م). الحب والمحبوب والمشموم والمشروب. تحقيق مصباح غلاء، ج3، مطبوعات مجمع اللغة العربية، دمشق: 1986م، ص179.

المركبة تركيباً كيميائياً باستخدام التقطير والتخمير والعصر والاستخلاص بزيوت باردة وساخنة، وغيرها والمضاف إليه بعض المثبتات<sup>1</sup>.

وما يهمنا في هذا الفصل البحث حول مدى استخدام التوابل في صناعة أنواع العطور المركبة كالخلوق، والغالية، والند، والسك، والرامك، والنضوح، والدهان، والمياه العطرة، والبخور، واللخاخ، والذرائر، والصيّاخ، والميسوس.

## أ- أنواع العطور المركبة المستخدم فيها التوابل:

### 1. الخَلُوق<sup>3</sup>:

هو عطر مركب يُحضر من الزعفران مضافاً إليه أنواعاً أخرى من الطيب كالقرنفل والسنبل والصندل والقسط وأظفار الطيب، ويكون لونه أحمر مانحاً إلى الصفرة، أما هيئته فقد يكون يابساً أو عطراً مانعاً بعملية التقطير<sup>4</sup>.

أورد كل من الكندي وابن الجزار وصفات لعمل الخلق، استخدماً فيها من نباتات التوابل: الكبابة والفاقلة والعصفر والزعفران<sup>5</sup>، القرنفل، والبسباسة، وجوزبوا، القاقلة، وقلنجة<sup>6</sup>.

<sup>1</sup> - يقصد بالمثبتات: هي عبارة عن إفرازات حيوانية كالزباد والمسك والعنبر، أو صمغيات نباتية أوزيوت أساسية ومواد كيميائية اصطناعية تضاف إلى العطر لمنع تبخر الزيوت العطرة. الشكيل، المرجع السابق، ص 159.

<sup>2</sup> - المريخي، المرجع السابق، ص 23؛ الشكيل، المرجع السابق، ص 160.

<sup>3</sup> - الخَلُوق: الخلاق ضرب من الطيب يتخذ من الزعفران تغلب عليه الحمرة والصفرة، وهو طيب النساء حيث تستخدمه النساء أكثر من الرجال. ابن منظور، المصدر السابق، ج 2، ص 891.

<sup>4</sup> - أحمد، المرجع السابق، ص 6.

<sup>5</sup> - الكندي، المصدر السابق، ص 48.

<sup>6</sup> - الكندي، المصدر السابق، ص 49-48؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص 109-111.



## 2. الغالية<sup>1</sup>:

هي نوع من الطيب المركب الثخين، يتكون من ثلاثة مكونات أساسية هي: مسك وعود<sup>2</sup> يعجنان بالبان<sup>3</sup>. وقيل إنه نوع من الطيب مركب من مسك وعود ودهن وعود<sup>3</sup>.

لقد شاع استعمال الغالية في العصر الأموي والعباسي، وابتكرت أنواعاً عديدة من الغوالي الغالية الثمن للخلفاء والطبقة الغنية وسميت بأسمائهم<sup>4</sup>، كغالية الواثق<sup>5</sup>، وغالية هشام بن عبد الملك<sup>6</sup>، وقد استخدم في غالية هشام بن عبد الملك من التوابل: الزعفران والمرزنجوش<sup>7</sup>. كما ورد عدة أنواع من الغوالي استخدم في بعضها التوابل، كالغالية الساهرية التي استخدم فيها الزعفران، والغالية الدهنية التي استخدم فيها الدارصيني والقرنفل والجوز بوا، والفاقلة. وقد وجدت غالية في ذخائر الخلفاء استخدم في صنعها الكبابية والزعفران والقرنفل<sup>8</sup>.

ذكر كل من النويري والزهرابي والكندي وابن الجزار عدداً من صفات الغوالي

1- الغوالي: جمع مفردا غالية، وهي من العطور التي اشتهرت في العصر الأموي، ويقال أن أول من أطلق اسم غالية على العطر هو معاوية بن أبي سفيان، وقيل سليمان بن عبد الملك، ويرى بعض المؤلفين بأنها عرفت في العصر الجاهلي وعصر الرسول. المريخي، تجارة العطور، ص35، الشكيل، المرجع السابق، ص161.

2- الكندي، المصدر السابق، ص23؛ الرفاء، المصدر السابق، ج3، ص146؛ ابن سيدة، المصدر السابق، ج3، ص320.

3- ابن منظور، المصدر السابق ج4، ص1012، الجبوري، المرجع السابق، ص254.

4- المريخي، المرجع السابق، ص36-37، الجبوري، المرجع السابق، ص254.

5- التتوخي، المحسن بن علي (ت: 994/384). نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة. تحقيق عبود الشالجي،

ج1، دار صادر، بيروت، 1995م، ص290.

6- هشام بن عبد الملك: هو خليفة الأموي تولى الحكم بعد أخيه يزيد بن عبد الملك بن مروان سنة (105-125هـ/724-743م). السيوطي، عبدالرحمن بن الكمال أبي بكر (ت: 911هـ/1505م). تاريخ الخلفاء. دار

الفكر، بيروت: 1974م، ص230.

7- النويري، المصدر السابق، ص32.

8- أحمد، المرجع السابق، ص13.

استخدم في بعضها الزعفران<sup>1</sup>، والقرنفل<sup>2</sup>، والفلنجة أو الإفلنجة<sup>3</sup>، سنبل<sup>4</sup>، بسباسة<sup>5</sup>.

### 3. الندُّ أو الندود<sup>6</sup>:

هو نوع من الطيب يتبخر به، يصنع من المسك والعنبر والعود والبان<sup>7</sup>، وقيل هو مسك يعجن بعنبر وعود<sup>8</sup>، يحضر على هيئة عمود صغير طوله ما يقارب عشرين سنتمترا وعرضه 3-5 مليمترا، وتظهر روائحه بإشعال طرفه واحتراقه، كما كان البعض يضع الند في الشمع فتدوم رائحته بدوام الشمعة في المجالس<sup>9</sup>.

لقد شاع استخدام الندود في العصر العباسي، وأبدع العطارون في عملية صنع الندود، فكان منه على أشكال كرات، ووردات، تنظم كقلائد تلبس في العنق، وأساور تلبس على العضد، وسبح وغيرها من الأشكال التي تلبس وتحمل<sup>10</sup>، وأجود أنواع الندود وأقواها رائحة نوع يعرف بالمثلث<sup>11</sup>.

- 
- 1 - النويري، المصدر السابق، ج12، ص ص 31-32 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص68
  - 2 - الكندي، المصدر السابق ، ص 54 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ، ص290 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص67، ص69.
  - 3 - الخطابي، المرجع السابق، ص290 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، 67، ص70.
  - 4 - ابن الجزار، المصدر السابق، ص 65، ص ص 68-69
  - 5 - المصدر نفسه ص66
  - 6 - الندود: جمع مفردھا الندّ: وهو ضرب من الطيب يدخن به، ويراها بعض المعجمين بأن أصل الكلمة غير عربي، ابن منظور، المصدر السابق، ج6، ص ؛ ابن سيده، المصدر السابق ، ج3، ص319-320.
  - 7 - الرقاء، المصدر السابق ، ج3، ص146.
  - 8 - ابن سيده، المصدر السابق ، ج3، ص320.
  - 9 - أحمد، المرجع السابق، ، ص 10 ؛ المريخي، المرجع السابق، ، ص 38.
  - 10 - النويري، المصدر السابق، ج12، ص 38 الشكيل، المرجع السابق ، ص162، أحمد، المرجع السابق ، ص10.
  - 11 - المريخي، المرجع السابق، ص38.

ذكر النويري وصفه لند كان يصنع للمتوكل استخدم فيه الزعفران<sup>1</sup>، و ذكر ابن العديم وصفة لعمل الند استخدم فيها من نباتات التوابل المرزنجوش<sup>2</sup> والزعفران<sup>3</sup>.

#### 4. البخور:

هو مسحوق أو قطع صغيرة توضع على الجمر، فينتشر أريجها بالحرارة. وتشبه الندود البخور<sup>4</sup>، وقد وضع ابن الجزار الندود ضمن باب البخور.

ويدخل ضمن البخور والندود نوع من الطيب يسمى البرمكيات<sup>5</sup> وهو نوع من الطيب المركب من عدة أصناف عطرية قد يأتي على شكل بخور يتطيب منه بإحراقه باستخدام التجمير وهو هنا يشبه البخور والندود وأجود أنواعهما، وقد يأتي على شكل عطر ويدخل في هذه الحالة ضمن الغوالي<sup>6</sup>.

تكر كل من ابن الجزار وابن العديم وصاحب كتاب كنز الفوائد وصفات للبخور، استخدمها فيها من نباتات التوابل: القرفة، والكبابية، والسنبيل، والمرزنجوش، القرنفل والمصطكي، والزعفران، والقاقلة<sup>7</sup>. أما وصفات البرمكيات التي تناولها فقد استخدمها فيها الزعفران، والمصطكي<sup>8</sup>.

1 - النويري، المصدر السابق، ج12، ص36.

2 - المرزنجوش: ويسمى مردقوش ويردقوش المعقد الحلو، العبق، وريحان داود والمسحق. نبات حولي كثير الأغصان مستدير الورق، يستخرج منه زيت طيار عطري الرائحة، وهو من التوابل. ويتبع الفصيلة الشفوية (Marjolaine)،. اسمة بالإنجليزية (sweet marjoram) اسمه العلمي (Origanum Marjorana) ابن القف، المصدر السابق، ص 626 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص170 ؛ عيسى، المرجع السابق، ص130.

3 - ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص488.

4 - الشكيل، المرجع السابق، ص161.

5 - البرمكية: سمي بالبرمكيات نسبة إلى أول من ابتكرها وصنعها وهو الوزير جعفر بن يحيى البرمكي للخليفة هارون الرشيد. المريخي، المرجع السابق، ص40.

6 - المصدر السابق، ص ص 40-41.

7 - ابن الجزار، المصدر السابق، ص ص 82-93 ؛ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص ص 483-485 ؛ مجهول، كنز الفوائد، ص232

8 - مجهول، كنز الفوائد، ص235 ؛ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص385، ص ص 387-388.

## 5. الرّامك<sup>1</sup>.

عطر مركب يتكون من العفص والزبيب والبلح والعسل والتي تمثل المكونات الأساسية له، هذا بالإضافة إلى مكونات أخرى تضاف على حسب نوع الرامك. وقد استخدم في إحدى وصفات الرامك القرفة والقرنفل والسليخة إلى جانب المكونات الأساسية للرامك<sup>2</sup>.

## 6. السك.

عطر يحضر من المسك والرامك وقد يضاف إليه نقيع الأفلاويه والزعفران حسب طريقة صنعه، عُرف منذ عصر النبوة واستمر استعماله في العصر الأموي، وازدهر في العصر العباسي<sup>3</sup>.

أورد النويري بعض أنواع السك وكيفية صنعها، وقد أستخدم في صنع بعضها الزعفران والقرنفل والهل<sup>4</sup>.

## 7. الأدهان العطرية:

هي مراهم ذات رائحة عطرية يدهن بها الجسد تطيباً، تُصنع باستخراج طيوب الأزهار والورود بالزيت البارد أو الساخن أو بالعصر أو بالتقطير البخاري، وتدخل الأدهان العطرية أيضاً في صنع أنواع الطيب المختلفة<sup>5</sup>.

1 - الرّامك: الرامك بالكسر شيء يصير في الطيب؛ وقيل أنه شيء أسود كالقار يخلط بالمسك فيجعل سكا، ابتكره الطبيب اليوناني جالينوس. ابن سيده، المصدر السابق، ج3، ص320، ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص1227.

2 - أحمد، المرجع السابق، ص10؛ المريخي، المرجع السابق، ص41.

3 - النويري، المرجع السابق ص256؛ أحمد، المرجع السابق، ص10.

4 - النويري، المرجع السابق، ج12، ص43-42.

5 الشكيل، المرجع السابق، ص161، أحمد، المرجع السابق، ص6.

ذكر التميمي وصفة لدهن المأمون<sup>1</sup> استخدم فيها من نباتات التوابل: القرنفل، والفلنجة<sup>2</sup>، كما ذكر وصفة لدهن كان يعمل للعباس بن محمد استخدم فيها: القرنفل، والبسباسية، والفاقلة<sup>3</sup>. كما ذكر وصفات خاصة لأدهان عملت للبرامكة استخدم فيها من نباتات التوابل: جوزبو، القرنفل والكبابية وقرفة القرنفل، الافلنجة، السليخة، السنبل، الدارصيني، الزعفران، المرزنجوش، العصفور<sup>4</sup>.

ومن التوابل التي استخدمت في صنع وصفات الأدهان: القرنفل، والقرفة، والمرزنجوش، والفاقلة، والزعفران، والجوزبوا، والكبابية، وورق الغار، والسليخة، والبسباسية، والهال، والفلنجة، قرفة القرنفل، الافلنجة، الدارصيني، العصفور، المصطكي، والقرطم كباش القرنفل<sup>5</sup>.

## 8. النضوح<sup>6</sup>:

هو سائل عطري رقيق يستعمل كمادة أولية لعمل اللخالخ<sup>7</sup> وبعض أنواع العطر. ويعد التميمي بعض المياه العطرية (المستقطرة) والغسلة<sup>8</sup> والنضوح شيئا واحداً<sup>9</sup>. وتستخدم

1 - المأمون: هو الخليفة العباسي عبدالله بن هارون بن محمد بن عبدالله، ولد سنة (170هـ/786م)، تولى الحكم بعد والده هارون الرشيد سنة (198-218هـ/813-833م). السيوطي، المصدر السابق، ص284.

2 - التميمي، المصدر السابق، ص90.

3 - المصدر نفسه، ص87.

4 - المصدر نفسه، ص82-93 84

5 - التميمي، المصدر السابق، ص78، ص ص 80 - 84، ص ص 87-106، ص ص 108-111، ص ص 113-117، ص121، ص126، ص ص 128-129، ص ص 133-135؛ الكندي، المرجع السابق، ص60، ص ص 62-63، ص72، ص ص 75-76، ص ص 79-81، ص102؛ الخطابي، المرجع السابق، ص284، ص286؛ ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص495، ص497؛ مجهول، المصدر السابق، ص232.

6 - نَضُح: بالفتح ضرب من الطيب وهو ما كان رقيقاً كالماء، وتجمع على نَضُوح وأنضحة. انظر ابن منظور، المصدر السابق، ج6، ص655؛ ابن سيدة، المصدر السابق، ج3، ص319؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج10، ص227.

7 - هو سائل فواح يوضع في وعاء مكشوف ليشم من حوله رائحة عطرة. التميمي، طيب العروس، ص45.

8 - الغسلة: مفرد جمع غسلات ويقصد به ما يُغسل به الرأس من أشنان وغيره من الغسولات. ابن منظور، لسان العرب، ج5، ص3256.

9 - التميمي، المصدر السابق، ص68.



النضوح عطرًا للشعر، ويرش به خلف أبواب المجالس وصنورها، كما يستعمل في صنع اللخالخ<sup>1</sup>.

ويدخل ضمن النضوحات الميسوس أو ماء الميسوس (ماء السوسن)، ويعرف أيضا باسم الميسوس<sup>2</sup>، وهو عطر مذاق فيه الكحول، ويمتاز هذا العطر باستخدام الكحول الإيثيلي (الخمير) مذيبا حاملا للمواد العطرية والمثبتات<sup>3</sup>، ويستخدم الميسوس في صنع اللخالخ والصباغ والغسلات<sup>4</sup>.

قدم كل من التميمي والنويري وصفات لعمل النضوح استخدمها فيها من نباتات التوابل: الجوز بواء، القرنفل، قرفة القرنفل، الكبابة، الافلنجة، الزعفران، السليخة، المرزنجوش، البسباسة، القاقلة، القرفة، الهال بوا<sup>5</sup>. وفي عمل الميسوس استخدموا: القرنفل، والمصطكي، والزعفران، والسليخة، والبسباسة، وقرفة القرنفل، والكبابة، والفلنجة، والجوز بوا<sup>6</sup>.

## 9. المياه العطرية (المستقطرات):

ازدهرت صناعة وتحضير المياه العطرية في العصر العباسي صناعة تقطير و تصعيد الزهور والرياحين والأفواه، واستخلاص الماء المعطر منها، والتصعيد هو تسخين أجزاء

1 - التميمي، المصدر السابق، ص46

2 - النويري، المصدر السابق ، ج12، ص 77.

3 - الشكيل، المرجع السابق ، ص165.

4 - التميمي، المصدر السابق ، ص46 ؛ النويري، المصدر السابق ، ج12، ص 77.

5 - التميمي، المصدر السابق، ص ص 136-137، ص139-143، ص145، ص147-152 ؛ النويري،

المصدر السابق، ص ص 69-70

6 - التميمي، المصدر السابق ص ص 157-158، ص160، ص163 ؛ النويري، المصدر السابق ص 78، ص80.

النبات وتحويلها مباشرة إلى بخار ثم يتم تجميعه باستعمال التكثيف، أما التقطير فهو تبخير السائل بغليه وإعادة تكثيفه، ويكون الحامل المذيب للمياه المستقطرة الماء<sup>1</sup>.

وتستخدم المياه المستقطرة لصنع أنواع العطر والبخور على هيئة محلول إذابه لها، ومن نباتات التوابل التي تم تصعيد مياهها: القرنفل، والزعفران، والقرفة، وقرفة القرنفل، والمرزنجوش<sup>2</sup>. أما نباتات التوابل التي استخدمت في تصعيد المياه العطرة فهي: الجوزبوا، والقالقة، والزعفران، والقرنفل، والمرزنجوش، والكبابه، والمصطكي، وقرفة القرنفل، البسباسة، والفلنجة<sup>3</sup>.

## 10. اللخالخ<sup>4</sup>:

هو سائل فواح يوضع في وعاء مكشوف ليشم من حوله رائحة عطرية<sup>5</sup>، وأغلب استخداماته للمجالس وأجزاء البيت، من غرف النوم ودورات المياه<sup>6</sup>.

ومن نباتات التوابل المستخدمة في صنع اللخالخ: الجوزبوا، والقرنفل، وقرفة القرنفل، والكبابه، والافلنجة، والمصطكي، والزعفران، والسليخة، والبسباسة، والقالقة، والقرفة، والسنبل، والمرزنجوش<sup>7</sup>.

1 - الشكيل، المرجع السابق، ص161.

2 - التميمي، المصدر السابق، ص177، ص182-185

3 - المصدر نفسه، ص180-181

4 - اللخالخ جمع لخلخة وهو ضرب من الطيب، ويقال لخلخه إذا تطيب به. ابن منظور، المصدر السابق ، ج5، ص355 ؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج9، ص382.

5 - التميمي، المصدر السابق ، ص45.

6 - المصدر نفسه، ص48.

7 - التميمي، المصدر السابق ص ص 188-198 ؛ ابن الجزار، المصدر السابق، ص ص 97-106

## 11. الذريرة<sup>1</sup>:

نوع من العطر المسحوق يكون على شكل ذرات (بودرة) تذر على الجسم<sup>2</sup>.

ذكر كل من التميمي وابن العديم وابن الجزار وصفات لعمل الذريرة استخدموا فيها من نباتات التوابل: القرنفل، والبسباسة، والفاكلة، وكباش القرنفل، والهال، والمصطكي، والزعفران، والمرزنجوش، والفاكلة، والكبابة، والقرنفل، والزعفران، والسنبل، والقرفة، والسليخة، والفلنجة، والجوزبوا<sup>3</sup>.

## 12. الصياح:

عطر متعدد الأشكال، يمكن أن يصنع على شكل أقراص أو أدهان أو عطر ثخين على هيئة معجون. تتشابه طريقة صنعه مع طريقة النضوح والغسلة. يستخدم لتمشيط شعور النساء وتعطيرها، وكمسوح أو دهان (كريم) يلين الشعر والبشرة ويعطر البدن<sup>4</sup>.

أورد التميمي وصفة لصياح كان يستخدمه المهدي<sup>5</sup> وزبيدة<sup>6</sup> وأحد البرامكة استخدم فيه من نباتات التوابل: الزعفران، السنبل، البسباسة، المرزنجوش<sup>7</sup>.

1 - الذريرة: هي نوع من الطيب مجموع من أخلاط وقيل فتات من قصب الطيب يجاء به من الهند. انظر ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص1062؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج4، ص274.

2 - الشكيل، المرجع السابق، ص155.

3 - ابن الجزار، المصدر السابق، ص51 63.

4 - التميمي، المصدر السابق، ص49.

5 - المهدي: هو الخليفة العباسي محمد بن عبدالله بن محمد، ولد سنة (127هـ/745م) تولى الحكم بعد والده أبو جعفر المنصور سنة (158-169هـ/775-785م). السيوطي، المصدر السابق، ص253.

6 - زبيدة: هي زبيدة بنت جعفر بن المنصور الهاشمية العباسية، وزوجة الخليفة هارون الرشيد وأم الأمين الزركلي، المرجع السابق، ج3، ص42.

7 - التميمي، المصدر السابق، ص201-202.

ومن نباتات التوابل المستخدمة في عمل الصيَّاح : الجوز بواء، والهال بواء، والقرنفل، وقرفة القرنفل، والكبابية، والمرزنجوش، والزعفران، والسلخة، واليسباسة، والقاقلة، والقرفة<sup>1</sup>.

### أنواع العطور المركبة المستخدم فيها نباتات التوابل:

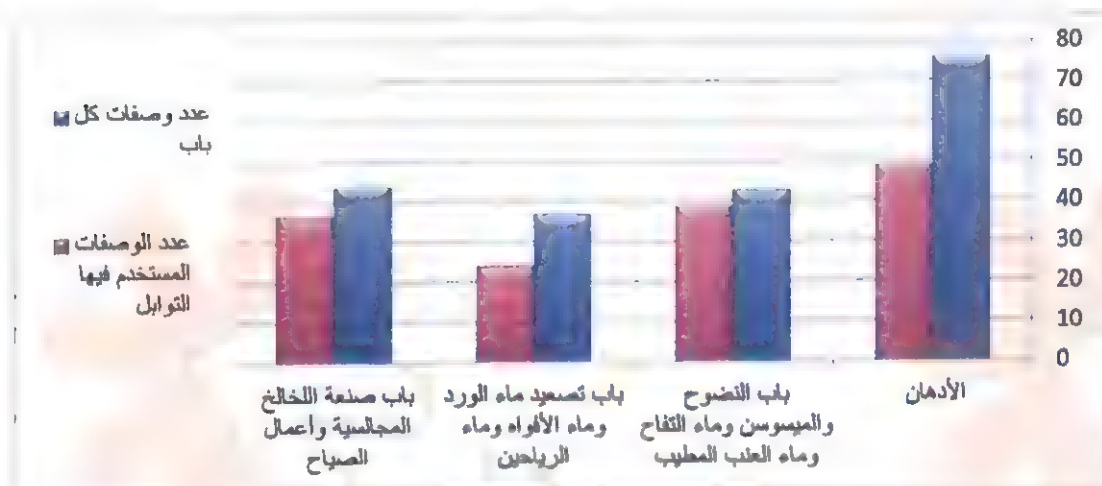
دخلت نباتات التوابل عند التمييز في جميع أنواع العطور المركبة التي تناولها في كتابه طبيب العروس وريحان النفوس من الأدهان والنضوح والميسوسن والمياه المستقطرة واللخالخ والصيَّاح، حيث استخدم نباتات التوابل في 149 وصفة من وصفات العطر التي ذكرها والتي بلغت 200 وصفة. وقد بلغت نسبة استعماله لنباتات التوابل 74.5%، وتفاوتت هذه النسبة بين الأنواع. ففي النضوح والميسوسن استخدم المؤلف نباتات التوابل في 39 وصفة للعطر من أصل 43 وصفة أي بنسبة 91%، وفي وصفات اللخالخ والصيَّاح والتي بلغت 44 وصفة استعمل نباتات التوابل في 37 وصفة أي بنسبة 84%، واستخدم المؤلف نباتات التوابل في 24 وصفة للمياه العطرية المستقطرة من أصل 37 وصفة أي بنسبة 65%، وفي وصفات الأدهان والتي بلغت 76 وصفة استخدم نباتات التوابل في 49 وصفة أي بنسبة 64% وقد شكلت هذه أقل نسبة<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> - المصدر نفسه، ص ص 200-201، ص ص 203-208، ص 210.

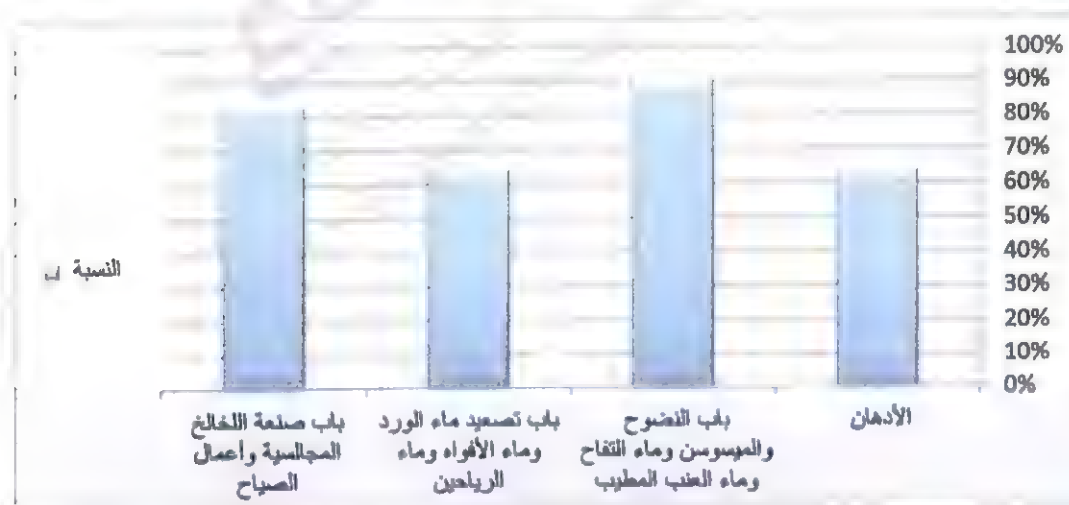
<sup>2</sup> - انظر التفاصيل جدول (6) ص ص 186-189.

المجموع	صنعة اللخايع المجالسية وأعمال الصباح	تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين	النضوح والميسوسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	الأدهان	أبواب الكتاب
200	44	37	43	76	عدد وصفات كل باب
149	37	24	39	49	عدد الوصفات المستخدم فيها التوابل
%74.5	%84	%64.8	%90.6	%64.4	نسبة استخدام التوابل في الوصفات

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة استخدام التوابل فيها في كتاب التميمي



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب التميمي



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في العطور المركبة في كتاب التميمي



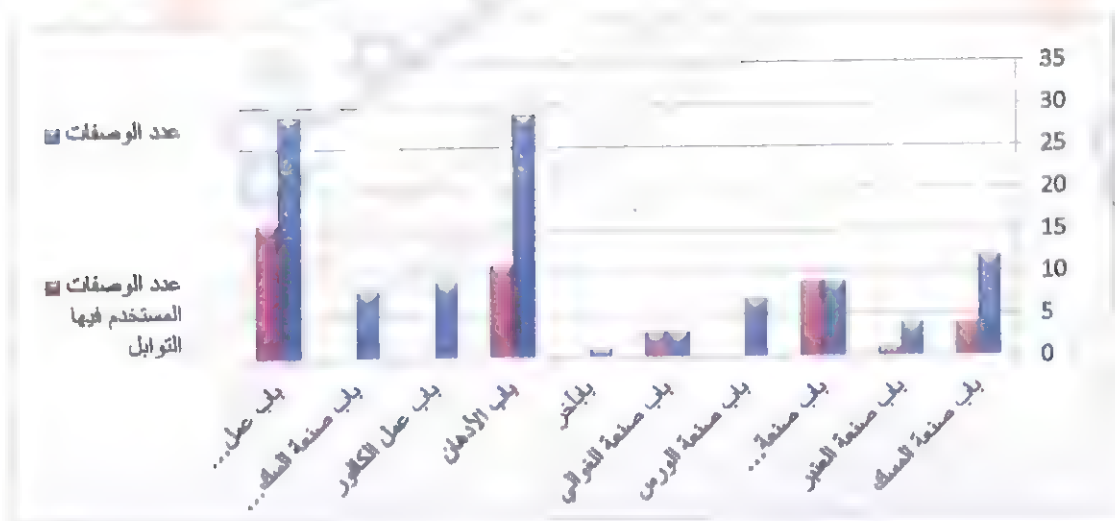
كانت أكثر نباتات التوابل استخداماً عند التميمي: والقرنفل، الزعفران، والسنبل، وجوزة الطيب، والبسباسة، والقاقلة، كبابة، والسليخة، فلنجة، وقرفة القرنفل، القرفة والمرزنجوش، والهال، مصطكي، دارصيني، فكان استخدامهم محدوداً.

أما كتاب الترفق في العطر للكندي فنحلت نباتات التوابل في خمسة أنواع من العطور وهي المسك، والعنبر والغوالي، والأدهان والمياه المستقطرة. حيث استخدم نباتات التوابل في 44 وصفه من وصفات العطر التي ذكرها، من أصل 111 وصفة. وقد بلغت نسبة استعماله لنباتات التوابل في وصفاته 39.6%، وقد تفاوتت هذه النسبة بين 100% في صنعة الغوالي والزعفران، واستخدم التوابل في جميع وصفات الغوالي والتي بلغت 3 وصفات، وجميع وصفات صنعة الزعفران والتي بلغت 9 وصفات، واستخدم التوابل في 16 وصفة من أصل 29 وصفة من وصفات المياه المستقطرة أي بنسبة 55%، واستعمل التوابل في 11 وصفة من أصل 29 وصفة من وصفات صنعة الأدهان أي بنسبة 38%، وبلغت نسبة استعمال التوابل صنعة المسك 33.3%، حيث استخدم التوابل في 4 وصفات من أصل 12 وصفه، واستعمل التوابل في وصفة واحدة من أصل أربع وصفات لصنع العنبر؛ أي بنسبة 25% في باب العنبر<sup>1</sup>.

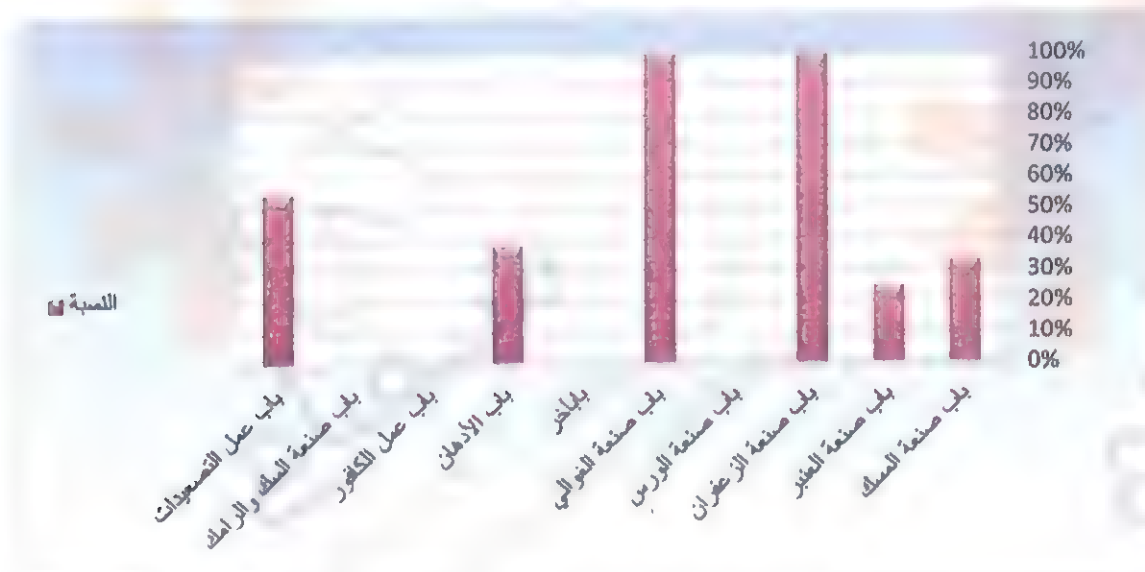
الابواب	باب صنعة المسك	باب صنعة العنبر	باب صنعة الزعفران	باب صنعة الورس	باب صنعة الغوالي	باب آخر	باب الأدهان	باب عمل الكافور	باب صنعة السك والرامك	باب عمل التصعيدات	المجموع
عدد الوصفات	12	4	9	7	3	1	29	9	8	29	111
عدد الوصفات المستخدمة التوابل	4	1	9	—	3	—	11	—	—	16	44
النسبة	33.3%	25%	100%	0%	100%	0%	37.9%	0%	0%	55%	39.6%

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة استخدام التوابل فيها في كتاب الكندي

<sup>1</sup> - انظر ملاحق جدول (7)، ص ص 190-191



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب الكندي



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في كتاب الكندي

ومن نباتات التوابل الداخلة في صنع العطور المركبة في كتاب الترفق في العطر:  
الزعفران<sup>1</sup>، والقرنفل<sup>2</sup>، والسنبيل<sup>3</sup>، والفاقلة<sup>4</sup>، والمرزنجوش<sup>5</sup>، والجوزبوا<sup>6</sup>، والقرفة<sup>7</sup>،

- <sup>1</sup> - الكندي، المصدر السابق، ص 34، 42، 44، 47-46، 49، 63، 76-75، 81-80، 98-95، 100، 102.
- <sup>2</sup> - المصدر نفسه، ص 34، 49، 53، 60، 63، 72، 81-79، 99-98، 102.
- <sup>3</sup> - المصدر نفسه، ص 34، 41، 60، 63، 72، 79، 81-82، 98، 99.
- <sup>4</sup> - المصدر نفسه، ص 49، 60، 63، ص 72، 81-80، 98.
- <sup>5</sup> - المصدر نفسه، ص 63، 72، 76، 79، 80، 81، 99.
- <sup>6</sup> - المصدر نفسه، ص 49، 62، 72، 81، 98.
- <sup>7</sup> - المصدر نفسه، ص 34، ص 62، 80، 99، 102.

والكبابة<sup>1</sup>، والبسباسة<sup>2</sup>، والعصفر<sup>3</sup>، والفلنجة<sup>4</sup>، الهال<sup>5</sup>، السليخة<sup>6</sup>، وورق الغار<sup>7</sup>، والكركم<sup>8</sup>.

و دخلت نباتات التوابل عند ابن الجزار في جميع أنواع العطور المركبة التي تناولها في كتابه من الذرائر والغوالي والبخورات واللخاالخ والخلوق. حيث استخدم نباتات التوابل في 73 وصفه من وصفات العطر التي ذكرها والتي بلغت 125 وصفه. وقد بلغت نسبة استعماله لنباتات التوابل 58%، وتفاوتت هذه النسبة بين الأنواع. ففي وصفات الخلوق والتي بلغت 7 وصفات استخدم نباتات التوابل في 6 وصفات أي بنسبة 86%، وفي وصفات البخور والتي بلغت 23 وصفة استخدم نباتات التوابل في 16 وصفة أي بنسبة 70%، وفي وصفات اللخاالخ والتي بلغت 20 وصفة استخدم نباتات التوابل في 14 وصفة أي بنسبة 70%، في الذرائر استخدم المؤلف نباتات التوابل في 20 وصفة للعطر من أصل 37 وصفة أي بنسبة 54%، واستخدم المؤلف نباتات التوابل في 10 وصفات للأدهان من أصل 22 وصفة أي بنسبة 45%، وفي وصفات الغوالي والتي بلغت 16 وصفة استعمل نباتات التوابل في 7 وصفات أي بنسبة 44% وقد شكلت هذه أقل نسبة<sup>9</sup>.

الأبواب	العبايز والذرايز	الغوالي	الدهان	البخورات	اللخاالخ	الخلوق	المجموع
عدد وصفات العطر	37	16	22	23	20	7	125
عدد الوصفات المستخدمة فيها التوابل	20	7	10	16	14	6	73
النسبة	54%	44%	45%	70%	70%	86%	58%

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة استخدام التوابل فيها في كتاب ابن الجزار

<sup>1</sup> - الكندي، المصدر السابق، ص 49، 60، 62، 80.

<sup>2</sup> - المصدر نفسه، ص 49، 62، 67.

<sup>3</sup> - المصدر نفسه، ص 42، 44، 49.

<sup>4</sup> - المصدر نفسه، ص 60، 62، 67.

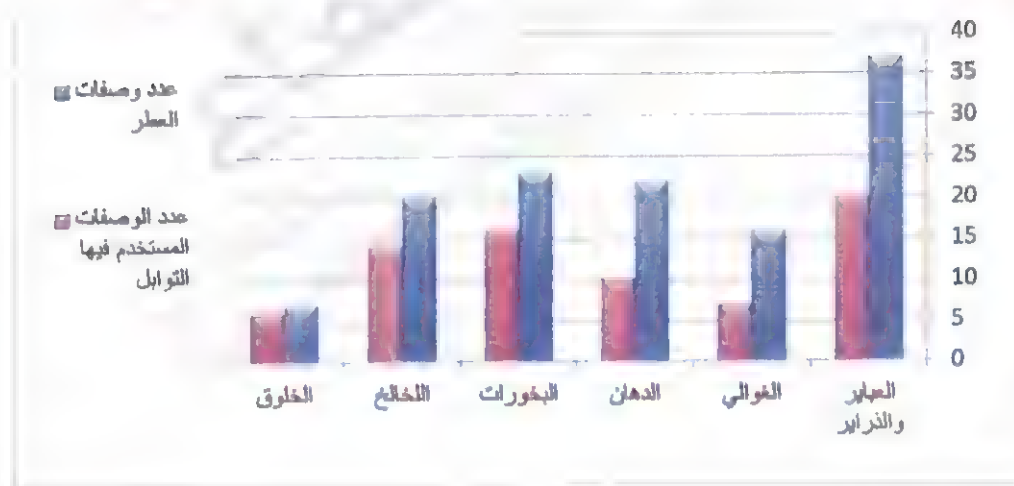
<sup>5</sup> - المصدر نفسه، ص 62.

<sup>6</sup> - المصدر نفسه، ص 60.

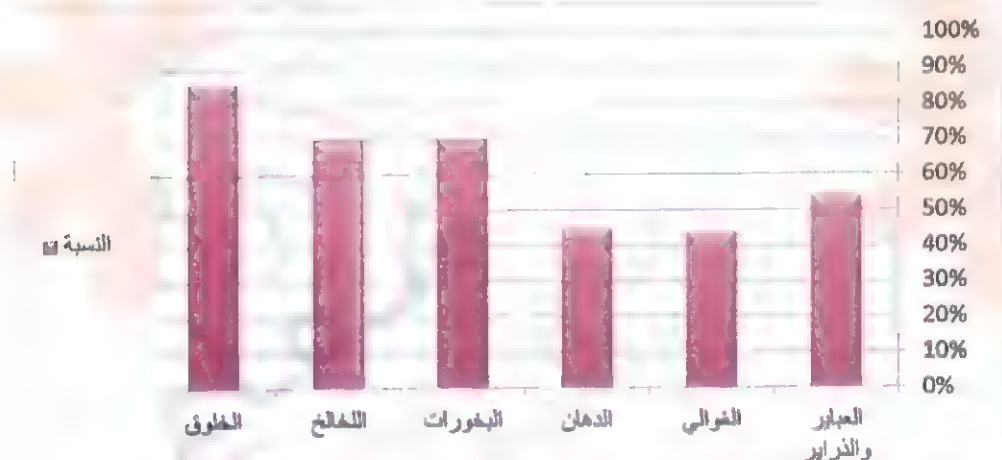
<sup>7</sup> - المصدر نفسه، ص 60.

<sup>8</sup> - المصدر نفسه، ص 44.

<sup>9</sup> - انظر الملاحق جدول (8). ص 192-193.



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب ابن الجزار



رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في العطور المركبة في كتاب ابن الجزار

أما نباتات التوابل المستخدمة في وصفات العطر عند ابن الجزار فهي: الزعفران، والقرنفل، والسنبل، والقاقلة، والكبابية (حب العروس)، والمصطكي، والجوزبوا، والبسباسة، والفلنجة، والسليخة، والقرفة، والمرزنجوش<sup>1</sup>.

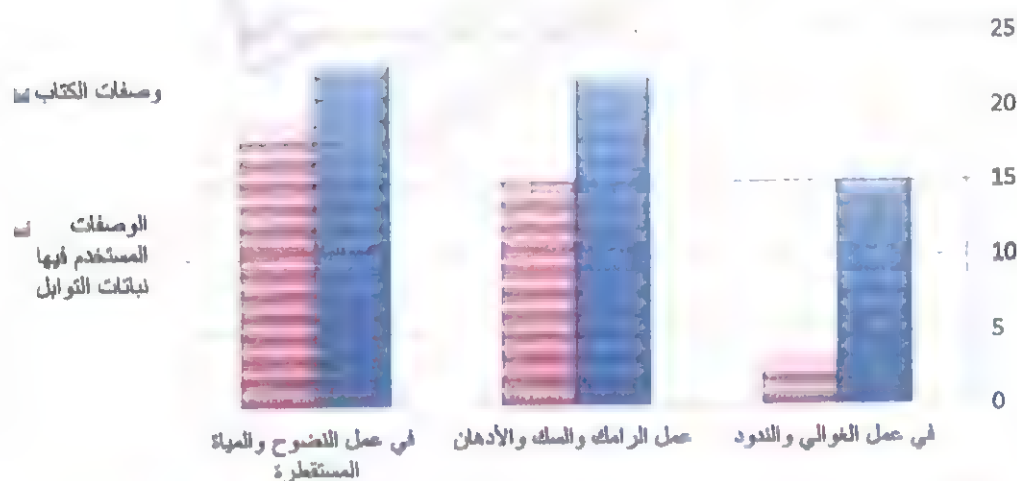
استعمل النويري التوابل في صنع الغوالي والندود والأدهان والسك، والنضوح والمياه المستقطر، فقد استخدم نباتات التوابل في 37 وصفة من وصفات العطر التي ذكرها والتي

<sup>1</sup> - انظر الملاحق جدول (8)، ص ص 192-193.

بلغت 60 وصفة وقد بلغت نسبة استعماله لنباتات التوابل في وصفاته 61.6%، وقد تفاوتت هذه النسبة، إذ استخدم المؤلف التوابل في 19 وصفة من أصل 23 وصفة للنضوح والمياه المستقطرة أي بنسبة 82%، واستعمل التوابل في 15 وصفة من أصل 22 وصفة من وصفات الرامك والسك والأدهان أي بنسبة 68%، ودخلت التوابل في 3 وصفات من أصل 15 وصفة لصنع الغوالي والندود؛ أي بنسبة 20%<sup>1</sup>.

أبواب العطر	الباب السابع في عمل الغوالي والندود	الباب الثامن عمل الرامك والسك والأدهان	الباب التاسع في عمل النضوح والمياه المستقطرة	المجموع
وصفات الكتاب	15	22	23	60
الوصفات المستخدمة فيها نباتات التوابل	3	15	19	37
النسبة	20%	68%	82%	61.6%

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة استخدام التوابل فيها في كتاب النوبري



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب النوبري

<sup>1</sup> - انظر الملاحق جدول (9) ص 194.





رسم بياني يوضح نسبة استخدام التوابل في وصفات العطر عند النويري

وكانت نباتات التوابل المستخدمة في العطور المركبة عند النويري هي: الزعفران<sup>1</sup>، والقرنفل<sup>2</sup>، والقاقلة<sup>3</sup>، والبسباسة<sup>4</sup>، والسليخة<sup>5</sup>، والكبابة<sup>6</sup>، والجوزبوا<sup>7</sup>، والقرفة<sup>8</sup>، والمرزنجوش<sup>9</sup>، والهال<sup>10</sup>، وقرفة القرنفل<sup>11</sup>، والفانجة<sup>12</sup>، والمصطكي<sup>13</sup>، والسنبل<sup>14</sup>.

استعمل ابن العديم نباتات التوابل في البخور، والندود، والذرائر، واللخالخ، والأدهان؛ فقد استخدم نباتات التوابل في 23 وصفة من وصفات العطر التي ذكرها والتي بلغت 37

<sup>1</sup> - النويري، المصدر السابق، ج12، ص 32-31، 36، 42-43، 56، 59، 60، 62، 64، 67، 69، 73-71، 76-75، 78، 80، 82.

<sup>2</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 43، 47، 49، 54، 56، 58، 60، 62-66، 69، 71، 73-76، 78، 80.

<sup>3</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 60، 63-65، 69، 71، 76-75، 82.

<sup>4</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 49، 59، 62-63، 76-75، 78، 80.

<sup>5</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 47، 49، 58، 59، 78، 80.

<sup>6</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 47، 59، 62، 63، 76-75، 78، 80.

<sup>7</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 59، 62، 72-73، 76-75.

<sup>8</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 49، 69، 71، 72.

<sup>9</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 32، 63، 64، 65.

<sup>10</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 43، 69، 71، 82.

<sup>11</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 49، 76، 83.

<sup>12</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 69، 80، 82.

<sup>13</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 76، 80.

<sup>14</sup> - المصدر نفسه، ج12، ص 32، 47.

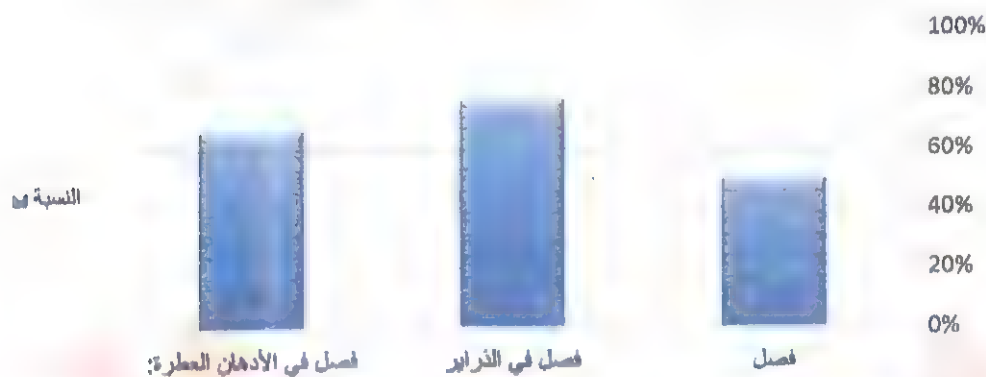
وصفه، وقد بلغت نسبة استعماله لنباتات التوابل في وصفاته 62.1%، وقد تفاوتت هذه النسبة، إذ دخلت التوابل في 10 وصفات من أصل 13 وصفة لعمل الذرائر أي بنسبة 77%، ودخلت التوابل في 23 وصفة من أصل 37 وصفة لعمل الأدهان أي بنسبة 67%، أما البخور والندود فقد دخلت التوابل في 9 وصفات من أصل 18 وصفة؛ أي بنسبة 50%<sup>1</sup>.

فصول الكتاب	فصل	فصل في الزراير	فصل في الأدهان العطرة	المجموع
عدد الوصفات	18	13	6	37
عدد الوصفات المستخدمة فيها التوابل	9	10	4	23

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة استخدام التوابل فيها في كتاب ابن العديم



رسم بياني يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل في كتاب ابن العديم



رسم بياني يوضح نسبة استخدام نباتات التوابل في العطور المركبة عند ابن العديم

<sup>1</sup> - انظر الملاحق جدول (10)، ص 195.

وقد استخدم من نباتات التوابل الزعفران<sup>1</sup>، والمصطكي<sup>2</sup>، والقرنفل<sup>3</sup>، والبسباسة<sup>4</sup>، وكباش القرنفل<sup>5</sup>، والهال<sup>6</sup>، والقاقلة<sup>7</sup>، وورق الرند (الغار)<sup>8</sup>، وجوزة الطيب<sup>9</sup>، والكبابة<sup>10</sup>، والقرفة<sup>11</sup>، والسليخة<sup>12</sup>، والمرزنجوش<sup>13</sup>.

استعمل صاحب كنز الفوائد نباتات التوابل في صنع البخور، والذرائر، والأدهان، وقد استخدم نباتات التوابل في 29 وصفة من وصفات العطر التي ذكرها والتي بلغت 66 وصفة؛ أي بنسبة 43.9%. وقد تفاوتت هذه النسبة بين 55.5% في صناعة البخور فقد استخدم المؤلف التوابل في 10 وصفات من أصل 18 وصفة، واستعمل التوابل في وصفتين من أصل 4 وصفات لصنع الدهان أي بنسبة 50%، وكانت أقل النسب 39% في صناعة الذرائر، إذ استخدم التوابل في 17 وصفة من أصل 44 وصفة لعمل الذرائر<sup>14</sup>.

أبواب الكتاب	الأدهان	البخورات	الذرائر	المجموع
عدد الوصفات	4	18	44	66
عدد الوصفات المستخدم فيها التوابل	2	10	17	29
النسبة	50%	55.5%	38.6%	43.9

جدول يوضح أنواع العطور المركبة والمستخدم فيها التوابل ونسبة استخدام التوابل فيها في كتاب كنز الفوائد

- 1- ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص 483-488، 491-493، 497.
- 2- المصدر نفسه، ج2، ص 483، 486-488، 491، 493، 497.
- 3- المصدر نفسه، ج2، ص 483، 486، 492، 495، 498، 500.
- 4- المصدر نفسه، ج2، ص 486، 489، 491، 495، 498، 500.
- 5- المصدر نفسه، ج2، ص 489، 491، 495، 497.
- 6- المصدر نفسه، ج2، ص 489، 491، 495، 497.
- 7- المصدر نفسه، ج2، ص 483، 486، 491.
- 8- المصدر نفسه، ج2، ص 491، 495، 497.
- 9- المصدر نفسه، ج2، ص 483، 491، 495.
- 10- المصدر نفسه، ج2، ص 483، 494.
- 11- المصدر نفسه، ج2، ص 498، 500.
- 12- المصدر نفسه، ج2، ص 490، 500.
- 13- المصدر نفسه، ج2، ص 488، 493.
- 14- انظر الملاحق جدول (11)، ص196.



رسم بياني يوضح وصفات العطر المركبة المستخدم فيها نباتات التوابل في كتاب كنز الفوائد



رسم بياني يوضح نسبة استخدام نباتات التوابل في العطور المركبة في كتاب كنز الفوائد

أما نباتات التوابل الداخلة في صنع العطور عند صاحب كنز الفوائد فهي: الزعفران<sup>1</sup>، والقرنفل<sup>2</sup>، وجوزة الطيب<sup>3</sup>، والمرزنجوش<sup>4</sup>، والقاقلة<sup>5</sup>، والهال<sup>6</sup>، والبسباسة<sup>7</sup>، وورق الرند<sup>8</sup>،

- 1 - مجهول، كنز الفوائد، ص 231-232، 235، 237-238، 240-241، 243-244، 246.
- 2 - المصدر نفسه، ص 231، 235-238، 242، 246، 248-250.
- 3 - المصدر نفسه، ص 231-232، 234، 241.
- 4 - المصدر نفسه، ص 237-238، 250.
- 5 - المصدر نفسه، ص 234، 237، 239.
- 6 - المصدر نفسه، ص 231، 235-236.
- 7 - المصدر نفسه، ص 231-232، 238.
- 8 - المصدر نفسه، ص 231، 234.

وكباش القرنفل<sup>1</sup>، والمصطكي<sup>2</sup>، والقرفة<sup>3</sup>، والكبابة<sup>4</sup>، والسنبل<sup>5</sup>.

## ج- كمية التوابل المستخدمة في الوصفة الواحدة.

اهتم مؤلفو كتب العطر بإعطاء كميات ومقادير المواد الداخلة في صنع الطيب من نباتات وغيرها بدقة، بل وحددوا طبيعة المادة المضافة في الوصفة سواء أكان مسحوقاً أو في حالة دهن، أم في حالة ماء مستقطر أم غيره، كما حددوا الفترات الزمنية لكل مادة مضافة حسب نوع العطر، والوقت المضاف فيه، وكانت بعض النباتات تضاف أكثر من مرة في الوصفة الواحدة، إضافة إلى استخدام بعض العطور المركبة في صنع العطر كإضافة بعض أنواع اللخاخ أو النضوح وغيرها من العطور المركبة.

وتمثلت وحدات القياس المستخدمة في تحديد كمية نباتات التوابل في الطيب في الأوقية والمتقال، والرطل، والدانق، والجزء، والدرهم، والكف. وكانت أغلب التوابل تقاس بالأوقية، والأوقية تعادل 33.95 غرام (10 2/3 درهم).

## 2. التوابل والزينة

اهتمت المرأة منذ أقدم العصور بزینتها سواء في شكلها أو ملابسها، وذلك بالتزين بالحلي والملابس والأصباغ وغير ذلك. ونالت مواد التجميل وصناعتها قسطاً وافراً من الأهمية<sup>6</sup>، وقد قدم أطباء المسلمين وعلمائهم ممن اهتموا في ذلك العديد من الوصفات والأدوية التي استخدموا فيها العديد من الأعشاب والنباتات وغيرها من المواد بهدف إزالة

<sup>1</sup> - مجهول، كنز الفوائد، ص 232، 235.

<sup>2</sup> - المصدر نفسه، ص 232، 235.

<sup>3</sup> - المصدر نفسه، ص 241، 249.

<sup>4</sup> - المصدر نفسه، ص 234.

<sup>5</sup> - المصدر نفسه، ص 235.

<sup>6</sup> - الشكري، جابر. مواد التجميل في الحضارة العربية. مجلة مجمع العلمي العراقي. مج 35، عدد 2، العراق: 1984م. ص 198.



بعض الآثار غير المحببة في الجسم كإزالة الكلف، أو زيادة جمال الشكل كتبييض الوجه والجسم، وترطبيهما وغيرها<sup>1</sup>.

## أ- الكحل:

يعرف الكحل لغة على أنه: ما يكتحل به، وقيل الكحل ما وضع في العين ليشفى به<sup>2</sup>. والكحل اصطلاحاً مادة نباتية أو معدنية أو خليط منهما توضع في العين بغرض الزينة أو للاستشفاء<sup>3</sup>.

لقد كان الكحل من من لوازم الزينة التي شاع استعمالها في العصر الإسلامي وقبل ذلك<sup>4</sup>. وقد حث الرسول على استخدام الكحل، فعن جابر بن عبدالله قال رسول الله عليه الصلاة والسلام: "عليكم بالكحل عند النوم فإنه يجلو البصر وينبت الشعر"<sup>5</sup> وقد استخدم عدد من نباتات التوابل في صنع الكحل لما تميزت به من فائدة في حدة البصر كالرازيانج<sup>6</sup> أو البسباس البستاني. وقد حيك حول حكاية وهي أن الأفاعي والهوام عندما تخرج من أوكارها بعد فترة من البيات في أحجارها المظلمة تلك عينها بالرازيانج حتى تكسب حدة في البصر. كما استخدم العصفور في صنع الكحل<sup>7</sup>.

1 - الخطابي، المرجع السابق، ص ص 292-295.

2 - الأزدي، المصدر السابق، ج 3، ص 253؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج 5، ص 226؛ الزبيدي، المصدر السابق، ج 9، ص 52.

3 - الوكيل، المرجع السابق، ص 612.

4 - الشكري، المرجع السابق، ص ص 200-201.

5 - أخرجه الديلمي عن جابر بن عبدالله حديث (3865)، الديلمي، شيرويه بن شهردار بن شيرويه (ت: 509هـ/ 1115م). فردوس الأخبار بمأثور الخطاب المخرّج على كتاب الشهاب. تحقيق فواز أحمد ومحمد

المعتصم، ج 3، دار الكتاب العربي، بيروت: 1987م، ص 55.

6 - ذكر الإشبيلي بأن البسباس البستاني هو الرازيانج، أما البسباس الرومي فهو الأنيسون، وهناك من يسميه بالشمار. الإشبيلي، ج 1، ص ص 126-127، أما الأنطاكي فذكر بأن الرازيانج هو الأنيسون، ويعرف بالمغرب البسباس، وبالشام ومصر الشمار. الأنطاكي، المصدر السابق، ص 225، أما ابن البيطار وابن رسول فذكرا بأن الرازيانج الرومي والشامي هو الأنيسون. ابن رسول، المصدر السابق، ص 172، ابن البيطار، المصدر السابق، ص 167.

7 - الوكيل، المرجع السابق، ص 612.

ومن نباتات التوابل التي تميزت بفوائدها في حدة البصر واستخدمت في صنع الأكلال الزعفران<sup>1</sup>، والسليخة<sup>2</sup>، والقرنفل<sup>3</sup>، والفلفل (دارفلفل)<sup>4</sup>.

## ب- الخضاب والاصطباج:

الخضاب لغة: ما يُخَضَّبُ أو يُخْتَصَبُ به من حناء وكَتَم<sup>5</sup> ونحوه<sup>6</sup>. وخضب الشيء أي غير لونه بحمرة أو صفرة أو غيرهما<sup>7</sup>.

استعمل الخضاب في العصر الإسلامي من قبل النساء والرجال لتغيير لون شعر الرأس واللحية<sup>8</sup>. وقد استعمل الرسول عليه الصلاة والسلام ووصى باستخدام الخضاب يقول: "إن اليهود والنصارى لا يصبغون فخالقوهم"<sup>9</sup>، وقوله: "إن أحسن ما غيرتم به الشيب الحناء والكَتَم"<sup>10</sup>.

وقد استعمل من نباتات التوابل في الاصطباج والاختضاب الزعفران، والعصفر أو حب القطم، والكركم (الهرد)<sup>11</sup>. حيث كان رسول الله عليه الصلاة والسلام يخضب لحيته

1 - الأنطاكي، المصدر السابق، ص249.

2 - المصدر نفسه ص278.

3 - ابن رسول، المصدر السابق، ص531.

4 - ابن النفيس، علي بن أبي الحزم القرشي (ت: 687هـ/1288م). المهذب في الكحل المجرب. تحقيق محمد طاهر وآخرون، المنظمة الإسلامية للترقية والعلوم والثقافة، المغرب: 1994م، ص ص 229- 233 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص 512، ص 518 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص204

5 - الكَتَم: نبات ينبت في الصخور، ورقه يشبه رق الزيتون، يجفف ورقه ويخلط بالحناء ويخضب به الشعر. الأزدي، المصدر السابق، ص252.

6 - الرازي، المصدر السابق، ص178؛ ابن منظور، المصدر السابق، ج2، ص845.

7 - الزبيدي، المصدر السابق، ج3، ص703.

8 - عيسى، رانيا. الفاظ الزينة في الشعر الأندلسي. مجلة كلية الآداب، عدد26، جامعة بنها، مصر: 2011، ص98.

9 - أخرجه ابن ماجة (3621) من حديث أبي هريرة. ابن ماجة، محمد بن يزيد (ت: 275هـ/888م). سنن ابن ماجة. تحقيق محمد فواد عبد الباقي، ج2، دار الفكر، بيروت: (د.ت)، ص1196.

10 - أخرجه ابن ماجة (3622) من حديث أبي ذر. المصدر نفسه، ج2، ص1196.

11 - ابن مبيدة، المصدر السابق، ج3، ص ص 326-328.

بالزعفران<sup>1</sup>، وكان بعض الرجال يخضب لحاء بالزعفران ليلا ويغسلها نهارا فيكون اللون كالنبر<sup>2</sup>.

واستخدمت نباتات التوابل في الإخضاب مفردة و مركبة مخلوطة مع مواد أخرى كما في الرقان وهو خلط الزعفران بالحناء ليعطي اللون الوردي الفاقع<sup>3</sup>، والصبيب وهو عبارة عن عصارة ورق الحناء والعصفر<sup>4</sup>.

وإلى جانب الاصطباغ كانت النساء تدهن وتصبغ جسمها بالزعفران ونحوه، كصبغ الحواجب كاملة بالزعفران ورسم بين الحواجب شكلا مثلثا<sup>5</sup>، واستخدام الكتومة وهي دهن من أدهان العرب يجعل فيه الزعفران<sup>6</sup>. وكان دهن جسم المرأة بالزعفران من الأمور المحببة لدى العرب، ومن علامات الترف<sup>7</sup>.

كما اتخذت النساء عصائب من الزعفران وغيره لتعصيب رؤوسهن بها، وأسفل شعورهن وعلى جباههن<sup>8</sup>.

<sup>1</sup> - أخرجه النسائي (5244) عن ابن عمر قال: "كان النبي ﷺ يلبس النعال السبئية ويصفر لحيته بالورس والزعفران". النسائي، المصدر السابق، ج8، ص186.

<sup>2</sup> - الصباغ، المرجع السابق، ص156، الحارثي، عبدالله بن ناصر. الأوضاع الحضارية في إقليم الجزيرة الفراتية في القرنين السادس والسابع للهجرة الثاني عشر والثالث عشر للميلاد. الدار العربية للموسوعات، بيروت: 2007م، ص451.

<sup>3</sup> - الجبوري، يحيى. الزينة في الشعر الجاهلي: الشعر والخضاب. حوليات كلية الإنسانية والعلوم الاجتماعية. عدد5، جامعة قطر: 1982، ص211.

<sup>4</sup> - المصدر نفسه، ص214.

<sup>5</sup> - الحسين، فقاوي. جوانب من زينة المرأة في المغرب الوسيط. مجلة الأمل، مج16، عدد35، المغرب: 2009، ص157.

<sup>6</sup> - الجبوري، المرجع السابق، ص212.

<sup>7</sup> - المصدر نفسه، ص230.

<sup>8</sup> - الصباغ، نجلة قاسم. جوانب من الحياة الاجتماعية في عصر الرسالة. آداب الرافدين، عدد13، العراق: 1981، ص158.

## ج- أدوية الزينة:

نالَت أدوية الزينة وصناعتها قسطاً وافراً من الأهمية<sup>1</sup>، فقد حظيت باهتمام النساء وبائعِي الجوارِي الذين يلجؤون إليها لإظهار الجوارِي بأحسن المواصفات المطلوبة، كتغيير لون الوجه والجسم، وتحمير الخدود، وتغيير لون الشعر، أو تجديد الشعور وتطويلها، وإزالة آثار الجدري والنمش والوشم والكلف من الوجه والجسم وغيرها من الأمور<sup>2</sup>؛ لذا نجد تخصيص بعض المؤلفين كابن سينا<sup>3</sup> والسمرقندي<sup>4</sup> وابن الجوزي والزهرائي مقالات وأبواب للحديث حول أدوية الزينة.

ذكر الزهرائي أدوية الزينة والجمال في المقالة التاسعة عشرة من كتاب التصريف لمن عجز عن التأليف، فقد قدم العديد من الوصفات التي تخص تحسين مظهر البدن بأسره. وقد استخدم في إعداد تلك الوصفات نباتات التوابل. ومن الوصفات التي استخدم فيها نباتات التوابل وصفة لتبييض الوجه استخدم فيها الزعفران والدارصيني<sup>5</sup>، كما قدم لعوقاً لتحسين صوت المغنين استخدم فيه الزعفران والسلخة<sup>6</sup>. ووصفة لتبييض الأسنان استخدم فيها الزعفران<sup>7</sup>.

- 
- 1 - الشكري، جابر. مواد التجميل في الحضارة العربية. مجلة مجمع العلمي العراقي. مج35، عدد2، العراق: 1984م. ص198.
  - 2 - عبد الباقي، المرجع السابق، ص54.
  - 3 - ابن سينا، أبو علي الحسين بن عبد الله بن الحسن (427هـ/1037م). القانون في الطب. تحقيق محمد أمين، ج3، دار الكتب العلمية، بيروت: 1999، ص ص338-393.
  - 4 - السمرقندي، المصدر السابق، ص ص224-235.
  - 5 - الخطابي، المرجع السابق، ص292.
  - 6 - المصدر نفسه، ص295.
  - 7 - المصدر نفسه، ص294.

كما قدم ابن سينا العديد من الوصفات التي تخص زينة البدن استخدم فيها نباتات التوابل منها استخدامه دهن المصطكي في أدوية حفظ شعر الرأس وشعر الحاجب، واستعمل دهن الفلفل وحب الغار في وصفات إنبات الشعر<sup>1</sup>.

وذكر ابن سينا وصفات لمعاجين ولطوخت وأدهان تحفظ الشباب وتبطل الشيب استعمل فيها الزنجبيل ودار فلفل والقرنفل والسليخة والسنبل والشونيز والقرنفل، والكزبرة اليابسة والسنبل<sup>2</sup>.

واستعمل في وصفات الخضابات المسودة للشعر القرنفل<sup>3</sup>، أما المشقرات فاستخدم فيها الزعفران<sup>4</sup>. وفي الوصفات الخاصة بتحسين لون الوجه استخدم الزعفران غسولاً للوجه ونباتاً محسناً للون الوجه، كما استعمل كلاً من العصفور والدارصيني والفلفل لإزالة آثار النمش. واستعمل الدارصيني والسنبل والمصطكي والزعفران والزجبل ودارفلفل والشونيز والقرنفل والسليخة والمرزنجوش في وصفات لإزالة البهق والبرص<sup>5</sup>.

ولعلاج فساد رائحة الجلد وقطع رائحة العرق استخدم في بعض وصفاته السليخة والفلنجة والمرزنجوش والنعناع والسنبل والدارصيني. كما استعمل ضمن وصفات لعلاج القمل الدارصيني ودهن القرطم والسماق. وفي علاج الهزال استخدم ابن سينا الصعتر والخشخاش. واستعمل في بعض الأدوية المنحفة والمعينة على التهزيل السذاب والكمون والمرزنجوش. واستعمل المصطكي في وصفة لعلاج تشققات الأظفار<sup>6</sup>.

وخصص ابن الجوزي الباب الثلاثين من كتابه لقط المنافع في علم الطب للحديث حول الزينة، مبتدئاً بذكر وصفات تقوي الشعر وتمنع تساقطه. وقد استعمل المؤلف من نباتات

<sup>1</sup> - ابن سينا، المصدر السابق، ص338، 342.

<sup>2</sup> - المصدر نفسه، ص347-349.

<sup>3</sup> - المصدر نفسه، ص351.

<sup>4</sup> - المصدر نفسه، ص352.

<sup>5</sup> - المصدر نفسه، ص356، 359، 362.

<sup>6</sup> - المصدر نفسه، ص379-380، 382.



التوابل الشونيز المحروق في وصفة إنبات الشعر. والمصطكي في وصفة تمنع تساقط الشعر<sup>1</sup>. وفي علاج الشيب استخدم المؤلف الفلفل والدارفلفل والزنجبيل في معجون خاص لإبطاء الشيب<sup>2</sup>. واستعمل في وصفاته لتحسين لون الجلد كلاً من المصطكي<sup>3</sup> والزعفران<sup>4</sup>، الفلفل لإزالة الكلف من الجسم<sup>5</sup>. واستعمل الفلفل والكرافيا لعلاج البهق<sup>6</sup>.

كما خصص السمرقندي الباب الأربعين من كتابه لأدوية الزينة استخدم في بعضها نباتات التوابل، فقد استخدم الزعفران في وصفة لإزالة الترهل ووصفة لإزالة بثور الوجه<sup>7</sup>، واستخدم الشونيز في وصفة لإنبات الشعر<sup>8</sup>، والكمون في وصفة لتسمين الجسم<sup>9</sup>، والمصطكي لإزالة النقط البيض في الأظفار<sup>10</sup>.

<sup>1</sup> - ابن الجوزي، المصدر السابق، ج1، ص 466، ص469.

<sup>2</sup> - المصدر نفسه، ج1، ص477.

<sup>3</sup> - المصدر نفسه، ج1، ص498، ص501.

<sup>4</sup> - المصدر نفسه، ج1، ص499، ص501.

<sup>5</sup> - المصدر نفسه، ج1، ص504.

<sup>6</sup> - المصدر نفسه، ج1، ص519.

<sup>7</sup> - السمرقندي، المصدر السابق، ص224.

<sup>8</sup> - المصدر نفسه، ص225.

<sup>9</sup> - المصدر نفسه، ص226.

<sup>10</sup> - المصدر نفسه، ص233.

## الفصل الرابع: التوابل والعلاج.

1. التوابل والمعالجة بالأدوية والعقاقير.
2. التوابل وأطعمة المرضى
3. التوابل ومعالجة المضاعفات الجانبية للأغذية
4. التوابل ونظافة البدن

استخدم العرب قبل الإسلام الأغذية والأعشاب لعلاج الكثير من الأمراض، إلى جانب العلاج بأساليب أخرى كالكي بالنار والسحر والشعوذة، واستخدموا بعض الأدوية كالسعوط<sup>1</sup> وغيرها<sup>2</sup>.

ويظهر الإسلام أخذ الجمود الذي كان عليه الطب في عصر الجاهلية بالتراجع، فقد وضع الإسلام توجيهات كثيرة للعناية وحفظ الصحة، وقدم الرسول عليه الصلاة والسلام بأفعاله وأقواله بعضاً من قواعد الرعاية الصحية والطبية التي قام عليها الطب في الحضارة الإسلامية، كالاهتمام بالنظافة، والاعتدال في الطعام، والصيام وفوائده، والتشجيع على ممارسة الرياضة، والحث على الحفاظ على صحة البيئة<sup>3</sup>. كما وصف عليه الصلاة والسلام العديد من الأغذية والأعشاب وفوائدها العلاجية والصحية، وكيفية دفع ضررها عن الجسم<sup>4</sup>. وقد تطور الطب بعد ذلك تطوراً كبيراً نتيجة اهتمام الخلفاء بالطب والأطباء، وإنشائهم البيمارستانات (المستشفيات)، وفرض بعضهم امتحاناً على من يريد مزاولة الطب، ومراقبة المحتسب للأطباء والصيادلة<sup>5</sup>. وقد ألقت العديد من الكتب في الطب الوقائي الذي كان يعرف بحفظ الصحة والبدن والطب العلاجي. فقد ركزوا على الأمراض وعلاجها، وذكروا الأدوية والعقاقير وكيفية تحضيرها. كما تطرقوا إلى الأغذية والأشربة وخصائصها وكيفية دفع ضررها عن الجسم في حالة الصحة والمرض، وكيفية استعمالها لعلاج الأمراض، إذ كان الطبيب يبدأ باستعمال الأغذية لعلاج المريض<sup>6</sup>، فإن لم يتمكن من القضاء على المرض

1 - السعوط: أدوية تستعمل عن طريق الاستنشاق والأنف. السمرقندي، المصدر السابق، ص 54؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 570.

2 - آل نياي، أسماء يوسف. الرعاية الصحية والطبية في القرن الأول الهجري (1-101هـ/622-719م). رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآداب والعلوم الإنسانية والاجتماعية بجامعة الشارقة، الإمارات: 2011م، ص ص 29-30، ص 198.

3 - آل نياي، المرجع السابق، ص 29.

4 - ابن العديم، المصدر السابق، ج 1، ص 150.

5 - الباقي، المرجع السابق، ص ص 521-527.

استعمل الدواء المفرد البسيط، فإن لم يصلح استخدم الدواء المركب منه<sup>1</sup>، والدواء المركب هو مزيج من دوائين مفردين أو أكثر على أشكال مختلفة كالأقراص<sup>2</sup> والسفوفات<sup>3</sup> والجوراشنات واللعوقات<sup>4</sup> والأشربة، والأيارجات<sup>5</sup>، والغراغر<sup>6</sup>، والسعوطات، والشيافات<sup>7</sup> والأكحال، والحقن، والفتايل<sup>8</sup> والفرزجات<sup>9</sup>، والذرورات<sup>10</sup>، وقطورات ومراهم وغيرها . وقد ابتدعوا عدة طرق لتحضير تلك العقاقير منها: التقطير، والترشيح، والتحويل، والتبخير، والتصعيد وغيرها<sup>11</sup>.

## 1. التوابل والمعالجة بالأدوية والعقاقير.

حظيت التوابل والأبازير بمكانة مرموقة عند العلماء والأطباء، وذلك لقيمتها الصحية الوقائية، فقد استخدمت التوابل في الأطعمة لمساعدتها على الهضم وإعانتها على تحليل الغذاء وإخراج الفضلات، وغيرها من الفوائد. كما استمدت التوابل قيمتها من وظيفتها العلاجية، فقد

- 1 - ابن العديم، المصدر السابق، ج1، ص141.
- 2 - الأقراص: جمع مفردا قرص هي أدوية تدق وتبيا على شكل أقراص صغيرة وكبيرة الحجم. السمرقندي، المصدر السابق، ص53
- 3 - السفوفات: أدوية ناشفة، تصر في أوراق بطريقة خاصة كاللغافة، وعند الاستعمال تذوب بالماء أو العصير وتسقى كجرعة نوائية. تستخدم في حالات الزحير والإسهال. ابن القف، المصدر السابق، ص570.
- 4 - اللعوقات: مركبات صيدلانية تأخذ باللحس. السمرقندي، المصدر السابق، ص54.
- 5 - الأيارجات: مركبات هندية صيدلانية مهضمة مرّة ومسهلة تحوي عدد من الأفوية العطرية كالفلفل والحنظل وغيرها، تعرف بالدواء الإلهي الشافي. ابن القف، المصدر السابق، ص517.
- 6 - الغراغر: مركبات صيدلانية تستعمل لأوجاع الحلق واللوزتين والفم، وذلك بتردادها في الحلق. السمرقندي، المصدر السابق، ص55؛ ابن القف، المصدر السابق، ص597
- 7 - الشيافات: مستحضرات صيدلانية تستخدم لعلاج العين، يحضر بشكل سائل كقطرة للعين أو مسحوق يابس كنزور ناعم. ابن القف، المصدر السابق، ص581.
- 8 - الفتايل: مركبات صيدلانية مثل التحاميل تدخل من فتحات البدن كالشرج والمهبل أو الأكليل، تستخدم لأمراض الأمعاء بشكل خاص . ابن القف، المصدر السابق، ص598
- 9 - الفرزجات: مركبات صيدلانية على شكل تحاميل تدخل في المهبل لمعالجة أمراض الرحم وتسقيط الأجنة الميتة. السمرقندي، المصدر السابق، ص55؛ ابن القف، المصدر السابق، ص599
- 10 - الذرورات: هو مسحوق ناعم يابس يستعمل في علاج الجروح والجلد بذر المسحوق عليه، كما يستخدم في علاج العين بذر المسحوق في العين. السمرقندي، المصدر السابق، ص54؛ ابن القف، المصدر السابق، ص570
- 11 - السمرقندي، المصدر السابق، ص53-55؛ خليل، ياسين. العلوم الصرفة. بحث ضمن كتاب حضارة العراق، تأليف نخبة من الباحثين العراقيين، ج8، دار التحرير للطباعة، بغداد: 1985، ص ص 497-498؛ السرجاني، راغب. قصة العلوم الطبية في الحضارة الإسلامية. مؤسسة اقرأ، القاهرة: 2009، ص ص 118-119؛ الشطي، أحمد شوكت. تاريخ الطب وآدابه وأعلامه. منشورات جامعة حلب، حلب: 1990م، ص ص 429-430.

استعملت في علاج مختلف الأمراض سواء بالأغذية أو بالأدوية والعقاقير المفردة والمركبة<sup>1</sup>.  
لقد قدم أطباء وصيادلة المسلمين مؤلفات تناولوا فيها نباتات التوابل وفوائدها في علاج العديد  
من الأمراض، كابن بيطار والإشبيلي والأنطاكي وابن الجوزي والأزدي وغيرهم. وقد  
ساهموا بذلك في شدة الطلب على التوابل واستخدامها. وفيما يلي بعض الفوائد العلاجية  
لبعض نباتات التوابل.

## 1. الفلفل الأسود والأبيض:

الفلفل من التوابل الحارة. استخدم في وصفات الجوارشنيات لعلاج أمراض المعدة، إذ  
أنه يساعد على هضم الطعام وطرده الغازات من المعدة وإزالة الجشا ومغص البطن.  
واستعمل في صنع اللعوقات والمعاجين والأشربة لمساعدته في تخفيف أوجاع الصدر والرئة  
وإزالة البلغم والسعال. ودخل في صنع الأكحال والشيقات المقوية للبصر، واستعمل في  
صنع الأمصال المستخدمة ضد لدغ الهوام، واستخدم دواءً لعلاج أورام الكبد والطحال،  
وطرده للغازات من الأمعاء، كما استخدم في علاج وجع الأسنان والفم، واستعمل لأمراض  
العصب، فهو مفيد لعلاج الرعشة. إضافة لفائدته في إدرار البول، واستعمل الفلفل في الطببخ  
لحفظ الصدر من اجتماع الرطوبات فيه<sup>2</sup>.

## 2. القرنفل:

القرنفل من التوابل الحارة. استخدم في الأغراض الطبية في الأشربة والجوارشنيات  
المريحة والمشجعة للقلب، ومقوية للنفس، فهو مريح للدماغ والقلب، يذهب الصداع، يزيد من

1 - الميساوي، المرجع السابق، ص 643.

2 - ابن البيطار، المصدر السابق، ج 2، ص 228؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص 372؛ الرازي، جراب،  
ص 256؛ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 479-481؛ الرازي، المصدر السابق، ص 219، ابن  
الجوزي، المصدر السابق، ج 1، ص 366، ابن القف، المصدر السابق، ص 296؛ ابن رسول، المصدر  
السابق، ص 338-339؛ الغساني، المصدر السابق، ص 92.



قوة الإبصار، ويدخل في علاج التهاب العيون واحمرارها، يستخدم مهدئاً للأعصاب، ويستعمل أيضاً لقطع سيلس البول والتقطير، وتسخين أرحام النساء، وهو ينفع من القي والغثيان، ويدخل في صنع الأكحال والشيافات لزيادة حدة البصر. ويعد نبات القرنفل من النباتات المقوية للمعدة والكبد والصدر والكلى والطحال، فهو معين على الهضم وطارده للغازات في المعدة، ويمنع الغثيان والقيء، ويزيل البلغم. كما يستخدم في علاج أمراض الكبد<sup>1</sup>.

### 3. الدارصيني:

الدارصيني من التوابل الحارة. استعمل في علاج أمراض المعدة، فهو يساعد على فتح سد المعدة ويعين على هضم الطعام، ويذهب الفواق إذا طبخ مع المصطكي. كما استخدم لإزالة أوجاع الكلتيين وأورامهما. ودخل في صنع الأكحال والشيافات لزيادة حدة البصر، كما دخل في صنع الأمصال المستخدمة ضد لدغ الهوام، واستعمل لعلاج ضعف المثانة، وعلاج إدرار البول والطمث، وعلاج أوجاع الرحم. إضافة إلى استخدامه لعلاج البلغم في الحلق والقصبه الهوائية والرئة، والنزلات التي تصيب الصدر، وعلاج التعفن في الجسم، وعلاج الخفقان<sup>2</sup> وعلاج الحمى النافض<sup>3</sup>، وعلاج الاستسقاء<sup>4</sup>، وعلاج التخمة، واستخرج منه زيت مفيد لأمراض الأمعاء. واستعمل لعلاج أوجاع الأذن، وعلاج السعال والربو والزكام، وعلاج

1 - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 486 ؛ الرازي، جراب، ص 237 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م 2، ص 248-249 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 418 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص 350-351 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص 384 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص 249.

2 - الخفقان (palpitations): زيادة ضربات القلب. الرازي، جراب، ص 241.

3 - الحمى النافض: هي حمى الرعدة التي تكون مصحوبة بالبرد. الرازي، جراب، ص 447.

4 - الاستسقاء (Edema): هو تجمع السوائل في التجويف البريتوني والأنسجة الخلوية ، مما يؤدي إلى تضخم أنسجة الجسم. ابن القف، المصدر السابق، ص 508.

البواسير، وعلاج الرعشة، وعلاج بعض أمراض الكبد<sup>1</sup>.

#### 4. الرازيانج البري:

الرازيانج من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض العروق؛ فهو ينقي العروق ويفتح سددها ويفرز اللين، كما استعمل في صنع الأكحال وفي الأدوية الخاصة بعلاج أمراض العين فالإكتحال بمائه يزيد في حدة البصر، كما استخدم لعلاج بعض أمراض الكبد والمثانة والطحال إذ أنه يساعد على فتح سد الكبد والمثانة والكلى والطحال، وإدرار البول والطمث. واستعمل كدواء يقوم بتفتيت الحصى بالكلية وإخراجه. واستخدم لعلاج السعال والربو وأوجاع الجانبيين والصدر، واستخدم لبعض أمراض المعدة، فقد استعمل لعلاج الحموضة والحرق في المعدة، ولتسخين المعدة وإزالة رطوباتها، إضافة إلى استعماله مشهياً للأكل وهاضماً للطعام. ناهيك عن استعماله لتسكين الغثيان والتهاب المعدة عند الإصابة بالحمى، ودخوله في صنع الأمصال المستخدمة لعلاج لسع الهوام، وعضة الكلب<sup>2</sup>.

#### 5. الزنجبيل:

الزنجبيل من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض المعدة فهو يعين على هضم الطعام، ويعمل على طرد الغازات منها ومن الأمعاء، إضافة إلى مساعدته على تسكين مغص المعدة وتهدئته لها. كما استعمل لعلاج أمراض القصبة الهوائية وللتخلص من البلغم. كما إنه مفيد لصحة الكبد والمعدة والكلى والمثانة، واستعمل في صنع الأكحال لزيادة حدة

1 - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 485 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج 1، ص 364 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج 1، ص ص 360-361 ؛ الرازي، جراب، ص 231، ص 259، ص 289، ص 396 ؛ الرازي، المصدر السابق، ص 220 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص ص 202-203 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 136-137 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص ص 91-92، الخطابي، المرجع السابق، ص 349، ص 360، ص 362، ص 364-365.

2 - ابن البيطار، المصدر السابق، ج 1، ص ص 428-429 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج 2، ص 361 ؛ الرازي، جراب، ص 255، ص 289، ص 319 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 171-172 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص 198، ص 364، ص 351، ص 354، ص 361

البصر، كما استخدم لإزالة الرطوبات في الحلق ونواحي الرأس، ودخل في صنع الأمصال المستخدمة لعلاج سموم الهوام<sup>1</sup>.

## 6. الزعفران:

الزعفران من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض العين فهو يساعد على زيادة حدة البصر وإزالة الغشاوة والقروح من العين، وعلاج الرطوبات فيها، كما استعمل لتسكين أوجاع الأذن، وأوجاع المفاصل والظهر والنقرس، إضافة إلى استخدامه دواءً مقوياً ومسكناً للأعضاء الباطنة والحشاء والمعدة والكبد والقلب والمثانة والكليتين. كما استخدم لعلاج أوجاع الأرحام وتسريع الولادة، واستعمل لزيادة القدرة الجنسية (الباه)، واستعمل دواءً مساعداً على فتح سدد الكبد والعروق، وإدرار البول، وتفتيت الحصى في الكلى، كما دخل في صنع الأمصال المستخدمة لعلاج السموم<sup>2</sup>.

## 7. الخولنجان:

الخولنجان من التوابل الحارة. استخدم في علاج بعض أمراض المعدة؛ إذ إنه يساعد على هضم الطعام، وكما إنه يعمل على التخلص من الغازات في المعدة وتسخينها. واستعمل في علاج أمراض الكلى والخاصرة والقصبه الهوائية، واستخدم في علاج السحج<sup>3</sup>، وعرق

---

1 - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 483 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج 2، ص 362 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج 1، ص 475 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 295-296 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص 194 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص 253 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص 108 ؛ ابن قيم الجوزي، محمد بن أبي بكر (ت: 751هـ/1350م). الطب النبوي. تحقيق حمادة عزيز، دار اليقين، المنصورة: 2006م، ص 272.

2 - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 492 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج 1، ص 468 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج 1، ص 369 ؛ ابن قف، المصدر السابق، ص 414 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص 190-191 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص 249-250 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص 109.

3 - السحج (scrape): السحج لغة تعني القشرة، هو انقشار ظاهر الجلد بشي يصيبه أو يحك به، ويطلق العلماء المصطلح عند إصابة الغشاء المخاطي للأعضاء نتيجة الاسهال الشديد. ويطلق أيضاً على خدوش الجلد. الرازي، جراب، ص 353 ؛ ابن قف، المصدر السابق، ص 566.

النساء وأوجاع الظهر، وعلاج القولنج، كما استخدم مقوياً للأعضاء الباطنة، إضافة إلى استعماله لزيادة القدرة الجنسية (الباه) <sup>1</sup> .

## 8. المرزنجوش:

المرزنجوش من التوابل الحارة. قال الرسول عليه الصلاة والسلام في فوائده: "عليكم بالمرزنجوش، فإنه جيد للخشام"<sup>2</sup> استخدم دواء لعلاج بعض أمراض الرأس، حيث استعمل في علاج الصداع والشقيقة، كما استعمل لعلاج أمراض الأذن، فعصارة ورقه تفيد في علاج الدوي والطنين بالأذن. إضافة إلى استخدامه لعلاج أوجاع الصدر والربو والسعال وضيق التنفس والزكام، والربو، وعلاج الاستسقاء وعسر البول والمغص، والأورام البلغمية. كما استخدم أيضاً في علاج خفقان القلب. وطرد الغازات وتفتيت الحصى وإدرار البول، وتحليل الدم الجامد تحت العين. ودخل في صنع الأشربة والجوارشنات المريحة والمشجعة للقلب، والمقوية للنفس، كما دخل في صنع أخلاط الأدهان المذهبة للإعياء، بالإضافة إلى استعماله في صنع الأمصال المستخدمة ضد لسعة العقرب<sup>3</sup>.

## 9. الجوزبوا.

الجوزبوا من التوابل الحارة. استخدم للمساعدة على هضم الطعام، وطرد الغازات ومنع الغثيان والقيء، وإدرار البول، كما استعمل مقوياً للكبد والمعدة والقلب والطحال. إضافة إلى

<sup>1</sup> ابن بيطار، المصدر السابق، ج1، ص354 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص357، الرازي، جراب، ص373 ؛ الرازي، المصدر السابق، ص220 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص413 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص131-132، الخطابي، المرجع السابق، ص362.

<sup>2</sup> أخرجه الديلمي عن حديث أنس بن مالك (3866). الديلمي، المصدر السابق، ج3، ص56. التيشافي، أحمد بن يوسف (ت: 651هـ/1253م). الشفاء في الطب المسند عن السيد المصطفى. تحقيق محمد علي إبراهيم، دار كتاب ناشرون، بيروت: 2013م، ص140.

<sup>3</sup> - الرازي، جراب، ص240 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص422 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص450-451 الأنطاكي، المصدر السابق، ص446 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص77، الخطابي، المرجع السابق، ص352-353.



استخدامه في علاج أورام الكبد والطحال والبلغم، كما ودخل في علاج أنواع الحمى، وعرق النساء، ونزول الماء بالعين. واستخدم كذلك لقتل الديدان المتولدة في الجسم<sup>1</sup>.

## 10. السذاب:

السذاب من التوابل الحارة، استخدم في علاج بعض أمراض الأمعاء؛ فقد استعمل لطرد الغازات من الأمعاء السفلى وتسكين المغص، وعلاج النفخ بالقولون، وتفتيت الحصى، ولقتل الديدان المتولدة في الجسم، كما استعمل لعلاج وجع الأذن ودويها وطنينها، استعمل في الأمصال المستخدمة لعلاج السموم، واستعمل كذلك لعلاج الصرع والبالج<sup>2</sup> واللقوة<sup>3</sup> والاستسقاء والفواق وداء الثعلب، إضافة إلى استخدامه لعلاج أمراض الرحم والمقعدة والصدر والجنب، إضافة إلى استعماله لتسكين أوجاع الظهر والمفاصل وعلاج النقرس والصداع وعرق النساء. ودخل في صنع الأكحال والشيافات المستخدمة لزيادة حدة البصر، والمستخدمات لعلاج البياض والماء بالعين<sup>4</sup>.

## 11. اليانسون أو أنيسون:

اليانسون من التوابل الحارة، استخدم لطرد الغازات من الجسم، ولعلاج أنواع الصداع والشقيقة، كما استعمل لعلاج أوجاع الصدر وضيق النفس والإعياء، ودخل كذلك في صنع اللعوقات المستخدمة في علاج السعال والربو، واستعمل أيضا لعلاج الحصى وضعف الكلى

1 - ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص240 ؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص355، الرازي، جراب، ص315، ص319 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص413 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص73 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص133.

2 - البالج (Paralysis or hemiplegia): هو نزيف في المخ أو شلل أو استرخاء يصيب أحد شقي الجسم طولا، ويبتل إحساس الجسم وحركته. مصطلحات جامع الغرض، ابن قف، المصدر السابق، ص600

3 - اللقوة (Bell's palsy): داء يعرض في الوجه يعوج الشدق فجأة، ويسبب بطلان النطق والإعاقة وتمدد الجلد، وانجذاب الجفن الأسفل من العين واسترخاء العضل وصعوبة النطق وضعف حركة المضغ والمذاق، محدثا اضطرابا في الذاكرة ورعشة واختلاج. ابن القف، المصدر السابق، ص620.

4 - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص ص 471-472 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 205-206 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص ص 266-267 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص262.



والطحال ولعلاج حمى البلغم، كما استخدم للتخفيف من أورام الأطراف، ولقتل القمل، وإلدرار البول، إضافة إلى استخدامه لفتح سد الكبد والمثانة والكلى والرحم، وتقوية المعدة، إضافة إلى استعماله في علاج أمراض العروق، فهو ينقي العروق ويفتح سدها ويفرز اللبن<sup>1</sup>.

## 12. الكزبرة اليابسة :

الكزبرة من التوابل الباردة. استخدمت مشهية للطعام ومانعة للتخمة، ومقوية للمعدة، ومزيله للجشأ والقيء، وإلتهاب المعدة، كما استعملت للوقاية من الجدري، ولقتل الديدان في الجسم، واستخدمت أيضا لعلاج الخفقان، وقطع نزيف الدم، واستعملت كذلك لعلاج أوجاع الرأس، والصرع، كما استعملت في علاج قروح الفم واللسان<sup>2</sup>.

## 13. الكمون:

الكمون من التوابل الحارة، استخدم في علاج أمراض المعدة، فهو يساعد على طرد الغازات من الجسم، ويعين على هضم الطعام، وتجفيف رطوبات المعدة، وعلاج التخمة، والمغص بها، كما استعمل لقطع سيلان الدم، واستخدم كذلك لعلاج السحج، وقطع الطمث،

---

1 - ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص345؛ الرازي، جراب، ص253، ص319؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص82؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص17؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص45-46، الخطابي، المرجع السابق، ص138، ص351، ص360.

2 - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص468؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص330؛ ابن القف، المصدر السابق، ص296؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص391؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص415-416؛ الغساني، المصدر السابق، ص139؛ الخطابي، المرجع السابق، ص353، ص356، ص357.

وعلاج قروح العين والجرب وعلاج الرمد، وتسكين وجع الأسنان، كما استعمل لطررد البرد والسموم من الجسم، واستعمل أيضا في علاج وجع القلب<sup>1</sup>.

#### 14. كراويا:

الكراويا من التوابل الحارة. استخدم لعلاج بعض أمراض المعدة، فهو يساعد على هضم الطعام وفتح الشهية، وطررد الغازات من المعدة والأمعاء، وتقوية المعدة، وإزالة الحموضة والحرقنة من المعدة، وإزالة الخفقان المتولد عن أخلاط لزجة في المعدة، وعلاج للتخمة. واستخدم أيضا لإدرار البول، وقتل الدود في الأمعاء، كما استخدم في علاج الزحير<sup>2</sup>، والسعال<sup>3</sup>.

#### 15. الزعتر:

الزعتر من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض الصدر والرئة فشربه بماء السذاب يساعد على التخلص من السعال المزمن وسوء التنفس، كما استخدم لتنقية الصدر والرئة وعلاج أوجاع الحلق الناتجة عن البرد، وعلاج الزكام. واستعمل لعلاج أمراض المعدة، فهو يقوي المعدة ويعين على الهضم ويطرد الغازات من المعدة. كما استعمل لإخراج الديدان من الجسم، وإدرار البول والطمث، واستخدم لدفع التخمة والعفونات عن الجسم،

1 - الرازي، جراب، ص 245، ص 271 ص 273، ص 291؛ الرازي، المصدر السابق، ص 221؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م 2، ص ص 346-347؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 296؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص ص 420-419؛ الخطابي، المرجع السابق، ص 362.

2 - الزحير: داء يتميز بتبرز متقطع يخالطه دم ومخاط ويصعبه ألم في البطن والأمعاء. مصطلحات جامع القف، ابن قف، المصدر السابق، ص 561.

3 - ابن إسحاق، ص 476؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م 2، ص 324؛ ابن الجوزي، ص 363. الأنطاكي، ص 414، الرازي، جراب، ص 203، ص 284 ص 289 ص 319، ص 380؛ الرازي، المصدر السابق، ص 221؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 297؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 388-389؛ الخطابي، المرجع السابق، ص 362.

إضافة إلى استخدامه لعلاج أمراض البلغم، وأوجاع الوركين والظهر، وعلاج اليرقان<sup>1</sup>، والصمم، إضافة إلى استعمال دهنه في دهن جسد المولود حال وضعه لحفظه من البرد، وعلاج بروز السرة، ودخل في صنع الشيفات المستخدمة لزيادة حدة البصر، وجلاء بياض العين<sup>2</sup>.

## 16. الشونيز (الحبة السوداء):

الشونيز من التوابل الحارة. قال عليه الصلاة والسلام فيه: "عليكم بهذه الحبة السوداء، فإن فيها شفاء من كل داء إلا السام"<sup>3</sup>، وقد روي عن النبي عليه الصلاة والسلام أنه كان إذا اشتكى تقمح كفا من شونيز، ويشرب عليه ماء وعسل<sup>4</sup>. ومن فوائد الشونيز أنه يستخدم لطرد الغازات من الجسم، وإدرار البول والطمث واللبن، كما يستخدم لتحليل الأورام المزمنة، وإزالة البلغم والغثيان، واستخدم في صنع السفوفات الخاصة بالمعدة، واستخدم في علاج اليرقان، وقتل الديدان، واستخدم دهنه لعلاج الفالج والكزاز<sup>5</sup>، واللقوة. كما واستخدم الشونيز في علاج أمراض الأنف والخيشوم، فهو مفيد لمن يعاني من مشكلة الشم، واستعمل كذلك في علاج أمراض الصدر والزكام والسعال وضيق النفس، كما استخدم لتسكين وجع

1 - اليرقان (Jaundice): مرض سببه عدم وصول الصفراء إلى المعى، فتختلط بشكل زائد بالدم فتصفر بذلك الأنسجة البنية، ويعرف بأبو صفر أو أبو صفار. ابن القف، المصدر السابق، ص 640.

2 - ابن الجوزي، المصدر السابق، ج 1، ص 365؛ الرازي، المصدر السابق، ص 222؛ الرازي، جراب، ص 285، ص 183؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص 320. الرازي، جراب، ص 203؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص 262 - 263؛ الغساني، المصدر السابق، ص 192؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ص 2، ص 111-113، الخطابي، المرجع السابق، ص 362 ص 358.

3 - أخرجه البخاري عن أبي هريرة رضي الله عنه رقم الحديث (5687). البخاري، محمد بن إسماعيل (ت: 256هـ/870م). صحيح البخاري. ج 4، دار الكتب العلمية، بيروت: 1992 م، ص 17.

4 - أخرجه الطبراني من حديث أنس بن مالك رضي الله عنه (109). الطبراني، سليمان بن أحمد (360هـ/971م). المعجم الأوسط. تحقيق طارق بن عوض وعبدالمحسن با إبراهيم، ج 1، دار الحرمين، القاهرة: 1995م، ص 41.

5 - الكزاز (Tetanus): مرض قاتل يصيب المجروح في حال تلوث جراحه بتراب الأرض المحتوي على جرثوم التيتانوس، يتص المصاب بالتشنج الحاد في العضلات. مصطلحات كتاب جامع الغرض، ابن قف، المصدر السابق، ص 614.

الأسنان، وأوجاع الأرحام والمفاصل والبواسير، كما استعمل لعلاج الصمم والصداع والشقيقة، واستعمل لتفتيت الحصى في الكلى والمثانة<sup>1</sup>.

## 17. المصطكي:

استخدم المصطكي لعلاج أمراض العظام، إذ أن طبيخ ورقه مفيد لعلاج القروح العميقة والعظام المكسورة، ويساعد على شد الأعضاء المسترخية. كما استخدم أيضا في علاج بعض أمراض الرأس، حيث استعمل منقياً للدماغ ومزيلًا للصداع. واستعمل في علاج أمراض المعدة فهو يستخدم لطرد الغازات والأورام من المعدة، ويساعد على تقوية صحة المعدة، وعلاج الإسهال، كما استعمل لتقوية صحة الأمعاء وعلاج القروح بها، كما استخدم لفتح سد الكبد وتقويتها، كما استخدم لعلاج نزف دم النساء وظهور الرحم إلى الخارج، كما استعمل أيضا في علاج خفقان القلب، وعلاج السعال والصدر، وإدرار البول، واستخدم في علاج أمراض المقعدة فهو جيد لعلاج شقاق المقعدة، ودخل في صنع الأشربة والجوارشنات المريحة والمشجعة للقلب، ومقوية للنفس<sup>2</sup>.

## 18. القاقلة (هال):

القاقلة من التوابل الحارة. استخدم لإزالة الروائح الكريهة وإعطاء الفم رائحة طيبة. كما استخدم مساعداً على هضم الطعام، وإزالة الحصى بالكليتين، ولتقوية صحة القلب والمعدة والكبد والأمعاء، واستعمل لتنقية المعدة والأمعاء والفم من البلغم، ولتسكين القيء والغثيان.

1 - ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص ص 95-96 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 252-253 ؛ الرازي، جراب ص273، ص324 ؛ الأنطاكي، المصدر السابق، ص313 ، ابن قيم الجوزي، محمد بن أبي بكر (ت: 751هـ / 1350م). زاد المعاد في هدي خير العباد. تحقيق شعيب الأرنؤوط وعبد القادر الأرئؤوط، ج4، مؤسسة الرسالة، بيروت: 1992م، ص ص 298-299 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص362 ص355 ص356.

2 - ابن إسحاق، المصدر السابق، ص494 ؛ الرازي، جراب، ص271 ، ص275، ص243 ، ص240، ص284؛ ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص386 ابن القف، المصدر السابق، ص297 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص ص 461-462 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م2، ص ص 448-449 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص349، ص353 ص361.

واستخدم أيضا لتسكين وجع الكبد ، كما استخدم لتنشيف الرطوبة من الصدر والحلق والمعدة، واستعمل لعلاج الصرع والإغماء والنزلات الباردة والخفقان<sup>1</sup>.

## 19. السنبل:

السنبل من التوابل الحارة. استخدم في علاج أمراض الكبد فهو يستعمل كدواء يساعد على فتح سدد الكبد والمرارة وينفع من اليرقان. كما استعمل في علاج المعدة فهو يقوي المعدة ويسخنها، ويطرد الغازات والنفخ منها، كما إنه مفيد في تخفيف أوجاعها، واستعمل أيضا في علاج أمراض الكليتين حيث إنه يساعد على تنقية الكليتين، وعلاج أوجاعهما وإدرار البول، إضافة إلى استخدامه في علاج أمراض المثانة والرحم فهو يساعد على وقف النزيف، كما استعمل في صنع الأمصال المستخدمة ضد لدغ الحيات والعقارب، وتحليل أورام الطحال، وعلاج الاستسقاء وعرق النساء وداء الثعلبة وتسكين أوجاع المفاصل والأوراك<sup>2</sup>.

## 20. السليخة

السليخة من التوابل الحارة. استخدمت لإدرار البول والطمث، وطرده الغازات من المعدة وتنقيتها، واستعملت لعلاج أوجاع الكلى والمثانة والأرجام، وتنقية الدماغ، كما استعملت لإزالة صفار البدن، وتسكين أوجاع الصدر والجنبين المتولدة عن الغازات والكزاز والقولنج والفالج. واستعملت كذلك لتسخين وتحليل الأعضاء الباطنة والأورام الحارة

<sup>1</sup> ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 486 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 419 ؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص 346، ص 499 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م 2، ص 241

<sup>2</sup> ابن إسحاق، المصدر السابق، ص 487 - 489 ؛ ابن القف، المصدر السابق، ص 415 ؛ ابن رسول، ص 225 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، م 2، ص 49 - 50 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص 277 ؛ الخطابي، المرجع السابق، ص 357 - 358، ص 365، ص 360، ص 364، ص 362 .



والباردة، واستخدمت لإسقاط الأجنة والمشيمة، ودخلت في صنع الأكلحال والشفافات المستخدمة لزيادة حدة البصر، تستخدم في علاج ضعف المعدة والكبد والأرحام<sup>1</sup>.

## 2. التوابل وأطعمة المرضى:

لم يكتفِ مؤلفو كتب الطب والطبيخ بذكر فوائد الأطعمة ومضارها للجسم، بل قدموا وصفات خاصة لعلاج الأمراض بالأغذية، وقد دخلت التوابل في صنع تلك الوصفات لفائدتها الطبية. ومن الأمثلة على هذه الوصفات: وصفة لشوربة مفيدة لأصحاب الحمى استخدم فيها كزبرة ودارصيني وخولنجان<sup>2</sup>، ووصفة مفيدة للسعال<sup>3</sup>، وأخرى مفيدة لمن لديه حمى ودوران وإسهال استعمل فيها الكمون<sup>4</sup>، وثالثة مرقة مفيدة للبواسير والبطن وتشد الجسم وتشهي الطعام استعمل فيها زنجبيل ودارفل وكمون<sup>5</sup>.

أفرد الوراق خمسة أبواب في كتابه الطبيخ خصصها للمرضى من الناس، وقد ذكر خمسين وصفة صنعت على هيئة حساء و مرقة و شوربه للمرضى، استخدم في خمس وثلاثين وصفة منها من نباتات التوابل: كزبرة، دارصيني، سذاب، زعفران، كمون، فلفل، شبت، خولنجان، زنجبيل، السماق، نعنغ، أنيسون، كراويا، صعتر<sup>6</sup>.

1 - ابن البيطار، المصدر السابق ج2، ص34؛ ابن إسحاق، المصدر السابق، ص ص 496-497؛ ابن رسول، المصدر السابق، ص217؛ الرازي، جراب، ص282، ص319، ابن الجوزي، المصدر السابق، ج2، ص367؛ الغساني، المصدر السابق، ص ص 279-280.

2 - "مزورة من قرع صالحة لأصحاب الحمى": هذه الشوربة عبارة عن قرع مطبوخ مضاف إليه ماء الحصرم وخولنجان ويصل أبيض وكزبرة ودارصيني. الوراق، المصدر السابق، ص437.

3 - مزورة الماش للسعال: عبارة عن بصل و ماش مضاف إليه مصطكي وقرفة. مجهول، كنز الفوائد، ص85.

4 - "مزورة من قرع لعليل": هذه الشوربه عبارة عن القرع مطبوخ مضاف إليه لبن وملح وكمون. الوراق، المصدر السابق ص436.

5 - هذه المرقة عبارة عن كبدة مطبوخ مضاف إليه زنجبيل ودارفل وكمون وملح وكرفس. المصدر نفسه، ص437.

6 - المصدر نفسه، ص ص 434-453.

كما خصص صاحب كنز الفوائد الباب الثامن وصفات لما يتغذى به العليل من مزورات البقول، ذكر فيه أربعاً وعشرين وصفة، استخدم في إحدى وعشرين وصفة منها من نباتات التوابل: الكزبرة، نعنغ، دارصيني، زعفران، قرفة، فلفل، مصطكي<sup>1</sup>.

### التوابل ومعالجة المضاعفات الجانبية للأغذية.

لقد تأثر الأطباء المسلمون بالطب اليوناني وما ورد فيه من قوى الأغذية واختلاف طبائعها باختلاف المناخ والجسم والفصول، ودرسوا نظرية اليونان في الأخلاط (الدم، البلغم، المرتان الصفراء والسوداء) ومنها حُدِّثت طبائع الأبدان والأمزجة، وعناصر الأغذية، والقوى الخادمة وغيرها<sup>2</sup>. ومن خلال تلك الأمور حُدِّثت الفوائد الطبية للأطعمة وخواصها التركيبية، وما يلانم الجسم منها، وكيفية علاج الأمراض بها، والأسباب التي تجعل منها غذاء رديئاً يضر بالجسم ويثقل عليه، وكيفية دفع ضررها ومضاعفاتها على الصحة بالتوابل أو البقول أو بأغذية أخرى وغيرها من المواد.

لقد ذكر صاحب كتاب الطب في المغرب والأندلس بعض من استخدامات التوابل يقول: "ومنها ما يجلب المنفعة ويدفع الضرر"<sup>3</sup>، وقد أورد كل من ابن القف وابن الجوزي والغزولي فوائد ومضار بعض الأطعمة المشهورة. وقد استخدموا في دفع مضار بعضها نباتات التوابل، ومن الأمثلة على ذلك:

1 - مجهول، كنز الفوائد، ص ص 81-89.

2 - "لقد تأثر الأطباء والعلماء بماء كتبه الإغريق حول قوى الأغذية وطبائعها، فالأغذية تتكون من عناصر أربعة هي النار والهوا والماء والتراب، وهذه العناصر لها أربع صفات هي الحرارة والبرودة والجفاف والرطوبة. وأن النار حارة يابسة والهواء حار رطب، والماء بارد رطب، والأرض باردة يابسة. فما كان في الغذاء من الهوائية استحال دماً، وما كان فيه من المائية تحول بلغمًا، وما كان فيه من النارية صار صفراء، وما كان فيه من الأرضية تحول سوداء. وأن الأمزجة تتولد نتيجة اختلاط العناصر الأربعة. ومن هنا صنف العلماء الأغذية إلى حارة وباردة ورطبة ويابسة ومعتدلة، كما صنفوا الغذاء إلى لطيف يولد دماً رقيقاً، وغليظ يولد دماً ثخيناً، وجعلوا كل صنف منهما كثير الغذاء وقليل الغذاء. ومن خلال هذه التقسيمات ومدى ملائمتها للاختلاط الأربعة والأمزجة صنفوا طبائع الأغذية والنافع والضار من الأغذية وكيفية إصلاحها". للمزيد انظر الميساوي، ص ص 504-518. البلخي، أحمد بن سهل (ت: 322هـ/943م). مصالح الأبدان

والأنفس. تحقيق: محمود مصري، معهد المخطوطات العربية، القاهرة: 2005، ص ص 127-129.

3 - مجهول، الطب في المغرب، ص 79.

1. السفرجلية: <sup>1</sup> تساعد على تقوية المعدة وفتح الشهية وتسكين الغثيان والقيء، إلا أنها - بطئ الهضم، ولفادي مشكلة بطء الهضم يتم إضافة بعض الأباذير الحارة إليها كالفلل والدارصيني والزنجبيل <sup>2</sup>.
2. الحصرمية: <sup>3</sup> مفيدة لإزالة الغثيان والقيء إلا أنها تسبب انتفاخا وغازات في البطن، ولفادي مشكلة الانتفاخ والغازات يتم إضافة بعض التوابل الحارة إليها <sup>4</sup>.
3. الهريسة <sup>5</sup> مفيدة لأهل الكد والرياضة إلا أنها تضر المعدة الضعيفة وتولد الدود والحجارة في الكلى والحصى في المثانة، ولفادي هذه المشكلة يتم إضافة المري والكمون <sup>6</sup>.
4. المتوكلية: <sup>7</sup> "تصلح لأصحاب الكد والتعب والمعدة القوية رديئة لمن حاله عكس ذلك، وهي بطينة الهضم، وإصلاحها بالأباذير الحارة" <sup>8</sup>.
5. اللفتية: تسكن أوجاع الظهر، مفيدة لكبار السن، وتقوي البصر إلا أنها بطينة الهضم، ويتم تفادي هذه المشكلة بالتوابل الحارة.
6. البصلية: <sup>9</sup> تغذي الجسم وتنفع كبار السن، إلا أنها تضر بالمعدة الحارة وإصلاحها بالكسفرة اليابسة <sup>10</sup>.

---

1 - السفرجلية: سفرجل ولحم مطبوخ بالتوابل، وقد يضاف لها عسل أو لوز ويصل. البغدادي، المصدر السابق، ص 84-85.

2 - ابن القف، المصدر السابق، ص 285.

3 - الحصرمية: طبق يتكون من لحم أو دجاج، يطبخ مع بصل وزيت، ويضاف إليه الأباذير الفلفل وكزبرة يابسة وهما من ضمن التوابل الحارة، ومنهم من يضيف لها أيضا القرفة والمصطكي وهما أيضا من الأباذير الحارة. التجيبي، المصدر السابق، ص 161؛ مجهول، كنز الفوائد، ص 46.

4 - ابن القف، المصدر السابق، ص 283.

5 - الهريسة: عبارة عن لحم أو دجاج، دهن الألية، أرز أو حنطة مضاف لها من التوابل الكمون والدارصيني، تطبخ ثم يتم هرسها بالضرب. البغدادي، المصدر السابق، ص 105.

6 - ابن الجوزي، المصدر السابق، ج 1، ص 391.

7 - المتوكلية: هي عبارة عن لحم والقلقلس وثوم ويصل وتوابل (فلفل وكزبرة) مجهول، كنز الفوائد، ص 42.

8 - ابن القف، المصدر السابق ص 288.

9 - بصلية: عبارة عن لحم ويصل أبيض، ودهن الألية، يضافا لهما التوابل. البغدادي، المصدر السابق، ص 89.

10 - ابن القف، المصدر السابق، ص 286.

7. الاسفناخية<sup>1</sup>: مفيدة لعلاج السعال وقرحة الرئة، وتنفع كبار السن والنحفاء إلا أنها

ترخي المعدة وإصلاحها بالأبازير الحارة<sup>2</sup>.

8. الكبريتية<sup>3</sup>: تقوي الأمعاء، إلا أنها تضر كبار السن، وهي بطينة الهضم، وإصلاحها

بالأبازير الحارة<sup>4</sup>.

كما تناولت كتب الطب منافع أعضاء الحيوانات والحبوب والبيض والأنبذة للجسم ومضارها وكيفية دفع ضررها بالتوابل خاصة التوابل الحارة منها مثل الفلفل والدارصيني والزنجبيل وغيرها<sup>5</sup>.

يتضح مما سبق أن وضع التوابل في الأطعمة ليس لإعطاء نكهة أو طعم أو رائحة فقط بل تستخدم التوابل لحفظ صحة الجسم من خلال دفع ضرر الطعام عن الجسم خاصة التوابل الحارة منها وهي: الكراويا، الكمون، الدارصيني، الشبث، الصعتر، الرازيانج، الزعفران، الفلفل<sup>6</sup>، الزنجبيل، القرفة، القرنفل، مرزنجوش<sup>7</sup>، الشونيز، السنبيل، السليخة، سذاب، عصفور، الهال، قاقلة، الانجذان، نعنec، ياتسون، بسباسة، جوزبوا، الانجذان، خولنجان<sup>8</sup>.

### التوابل ونظافة البدن:

وجه الإسلام إلى حفظ صحة البدن بأمور عديدة منها النظافة الشخصية والعامة، وحض الرسول على استعمال السواك والغسل وغيرها من الأمور. وقدم العديد من المؤلفين آداب

1 - الاسفناخية: عبارة عن لحم ودهن الألية، واسفناخ، وارض، ويضافا له توابل. البغدادي، المصدر السابق، ص71

2 - ابن القف، المصدر السابق، 286

3 - الكبريتية: هو عبارة عن لحم وباننجان مضافا إليه توابل. ابن القف، المصدر السابق، ص286.

4 - المصدر نفسه، ص286

5 - المصدر نفسه، ص286، ص289-291، ص317-321، ص303-305

6 - ابن الجوزي، ص363-366.

7 - الأزدي، ص198، ص200، ص279، ص344، ص209، ص217.

8 - ابن رسول، المصدر السابق، ص272، ص225، ص217، ص204، ص301، ص337، ص346، ص449، ص485، ص28، ص73، ص95، ص131.



لغسل اليدين ونظافتهما قبل وبعد الطعام بالأشنان والمطبخ والبُئكَ والسُّغْد<sup>1</sup>. وقد تفنن العطارون في صنع تلك الغسولات والمنظفات الخاصة للطبقة الخاصة والمتوسطة، وأضافوا لها أنواع العطور والتوابل لتجويدها وتحسينها<sup>2</sup>.

### 1. الأشنان<sup>3</sup>:

اسم لغسول يستخدم لغسل الأيدي والفم<sup>4</sup> والجسم واللثة<sup>5</sup>، والملابس ويدخل في صناعة الصابون<sup>6</sup>. ويعد نبات الأشنان المكون الأساسي لذلك الغسول، إذ يتميز هذا النبات بقدرته على تنظيف وتبييض الثياب، كما أن له رغبة كرهوة الصابون، يقول ابن الجزار في استخداماته وفوائده: "يتخذة الخاصة من الناس أخلاط أدوية وعطر يغسل أيديهم، فتطيب النكهة ويشد اللثة وينقي اليدين ويطيب رائحتهما ويزيل الخشونة والكلف عنهما"<sup>7</sup>.

ورد ذكر لأشنان عمل للخليفة العباسي هارون الرشيد استخدم فيه من نباتات التوابل: القرنفل، السليخة والقرفة والقاللي، والفلنجة، والمصطكي<sup>8</sup>. وأشنان آخر صنع للمأمون استخدم فيه من نباتات التوابل: الزعفران، القرنفل<sup>9</sup>.

1 - الوراق، المصدر السابق، ص516 ؛ الغزولي، المصدر السابق، ص378-379.

2 - الحلبي، المصدر السابق، ص35 ؛ الميساوي، المرجع السابق، ص362 ؛ وينز، المرجع السابق، ص1027.

3 - الأشنان: نبات أشهب اللون أخضر مائل إلى الحمرة، رقيق الساق، دقيق الورق، زهره أبيض مائل إلى الحمرة. من فصيلة السرمقيات (Chenopodiaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية (Salt- wort , Kali)، اسمه العلمي (Sounde, Kali). الغساني، المصدر السابق، ص33.

4 - ابن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص51 ؛ الغساني، المصدر السابق، ص33 ؛ وينز، المرجع السابق، ص1027 ؛ دياب، المرجع السابق، ص24.

5 - التجيبي، المصدر السابق، ص277.

6 - الجبارات، محمود وآخرون. النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية خلال العصر المملوكي

(649هـ/1250م - 922هـ/1516م). حوليات آداب عين شمس، م38، القاهرة: 2010م، ص94

7 - ابن الجزار، المصدر السابق، ص117.

8 - وصفه أشنان الرشيد: "يؤخذ من القرنفل والسليخ والقرفة والقاللة والفلنجة من كل واحد جزء، ومن المصطكي والأنخر والسعد والميعة اليابسة جزء، ومن المرزنجوش ثلاثة أجزاء، ومن الطين الأبيض المكي خمسة أجزاء، ومن الأشنان البارقي ضعف ذلك، ومن الأرز المبلول المطحون المجفف المنخول مثل الأشنان، ويدق كل واحد على حدة ويخلط" الوراق، المصدر السابق، ص503 ؛ الغزولي، المصدر السابق، ص378

9 - ابن العديم، المصدر السابق، ج2، ص722.



وقدم التميمي 10 صفات لعمل الأسنان، وقد استعمل في جميع تلك الوصفات من نباتات التوابل: القرنفل، السنبل، القرفة، المرزنجوش، قرفة القرنفل، الزعفران، الكبابة، الهال بوا، الجوزبوا<sup>1</sup>.

واستعمل أيضا ابن الجزار نباتات التوابل في جميع وصفات الأسنان (7 صفات) التي نكرها في كتابه، وقد استخدم من نباتات التوابل: القرنفل وجوزبوا والسنبل مرزنجوش، والبسباسة والقاقلة والكبابة، قرفة، فلنجة، دارصيني<sup>2</sup>. واستخدم الوراق ستة صفات لعمل الأسنان، استخدم في وصفتين منها من نباتات التوابل: القرنفل، السليخة، القرفة، القاقلة، الفلنجة، مصطكي، مرزنجوش، زعفران، جوزبوا، بسباسة، كبابة<sup>3</sup>. وذكر صاحب كنز الفوائد 9 صفات لعمل الأسنان استخدم في 5 منها من نباتات التوابل: القرنفل، والسنبل، القرفة، زعفران، بسباسة، كبابة، جوزبوا، هال<sup>4</sup>. كما ذكر التجيبي ست صفات لعمل أسنان استخدم في جميعها بعضاً من نباتات التوابل وهي: مرزنجوش، بسباس، قاقلة، كبابة، قرنفل، جوزبوا، قرفة، سليخة<sup>5</sup>.

## 2. المَخْبَب<sup>6</sup>:

كان يُصنع من مسحوق ثمار المَخْبَب سائل يستعمل لغسيل الأيدي والقدم<sup>7</sup>. وقد ورد في كتاب طيب العروس للتميمي 13 وصفة لعمل المخلب، استخدم في 12 وصفة منها من

1 - التميمي، المصدر السابق، ص ص 252-258

2 - ابن الجزار، المصدر السابق، ص ص 117-120

3 - الوراق، المصدر السابق، ص ص 503-504.

4 - مجهول، كنز الفوائد، ص ص 227-230.

5 - التجيبي، المصدر السابق، ص ص 277-279.

6 - المخلب: شجر طيب الرائحة عطري مر الطعم، أجود حبه الأبيض المملى، يدخل في صنع كثير من أنواع الطيب من فصيلة الورديات (Rosaceae)، اسمه باللغة الإنجليزية Perfumed cherry, Cerisier (mahaleb)، اسمه العلمي (Prunus mahaleb). الغساني، المصدر السابق، ص 176، ابن الجزار، المصدر السابق، ص 145، ابن بيطار، المصدر السابق م 2، ص 425.

7 - الوراق، المصدر السابق، ص 516.

نباتات التوابل: جوزبوا، البسباسة، القرنفل، القاقلة، الزعفران، هال بوا، ورق الغار، السنبل<sup>1</sup>.

وذكر الوراق وصفه لعمل مَخلَب كان يصنع للعامة " مَخلَب العامة الأسود" استخدم في صنعه الزعفران والبسباسة، والقرنفل، والكبابة والقاقلة<sup>2</sup>.

### 3. البُنك<sup>3</sup>:

اسم لغسول كان يستخدم لغسل اليدين والجسم والفم<sup>4</sup>، حيث انه يمنع العرق ويطيب رائحة الجسم، وينقي الجلد وينشف ما تحته من رطوبات<sup>5</sup>.

ذكر الوراق 4 خلطات لعمل البُنك استخدم في جميعها من نباتات التوابل: القرنفل، الزعفران، والسليخة، السنبل، قاقلة، جوزبوا، بسباسة، فلنجة، هال، عصف<sup>6</sup>. كما ذكر الغزولي خلطة لبُنك استخدم فيها القرنفل والزعفران، والسليخة، والسنبل<sup>7</sup>.

### 4. الصابون.

كان الصابون يصنع في كثير من البلدان الإسلامية، وقد اشتهرت الرقة بإقليم الجزيرة ومدن فلسطين بصنع الصابون الجيد<sup>8</sup>. وقدم صاحب كنز الفوائد وصفتين لعمل الصابون استخدم فيهما من نباتات التوابل: هال، بسباسة، وكباش القرنفل، والعصف<sup>9</sup>. كما

1 - التميمي، المصدر السابق ص ص 242-250.

2 - الوراق، المصدر السابق، ص 505.

3 - هو لحى نبات أم غيلان، طيب الرائحة، من الفصيلة البقولية (Legumineuses)، اسمه باللغة الإنجليزية (Acacia gommier)، اسمه العلمي (A. gummifera Willd). ابن الجزار، المصدر السابق، ص 132.

4 - الوراق، المصدر السابق، ص 516.

5 - ابن بيطار، المصدر السابق، م 2، ص 164؛ الوراق، المصدر السابق، ص 508.

6 - الوراق، المصدر السابق، ص ص 508-510.

7 - الغزولي، المصدر السابق، ص 378-379.

8 - الباقي، المرجع السابق، ص ص 130-131.

9 - مجهول، كنز الفوائد، ص 228.

ذكر ابن العديم وصفة لعمل الصابون استخدم فيها من نباتات التوابل: الزعفران، الهال، البسباسة، والقرنفل<sup>1</sup>.

## 5. الغسلة (الشامبو).

ذكر التميمي عشر وصفات لغسلات الشعر (الشامبو) كانت تعمل لبعض نساء البيت العباسي مثل الخيزران<sup>2</sup>، وأم حسن بنت جعفر<sup>3</sup>، وغيرهن من أميرات البيت العباسي لغسل الشعر وتطيبه. وقد استخدم في تلك الوصفات بعض نباتات التوابل وهي: المرزنجوش، قرنفل، قرفة القرنفل، القرفة، السليخة، زعفران، سنبل، فلنجة، قاقلة، كبابة، هال بوا، قاقلة، بسباسة، مصطكي، جوزبوا، كبابة، مرزنجوش، ورق الغار<sup>4</sup>.

## 6. نظافة الفم والأسنان.

دخلت التوابل في صنع الوصفات الخاصة بنظافة الفم والأسنان، إذ دخل الزعفران في وصفات تبيض الأسنان<sup>5</sup>. ودخل القرنفل، والبسباسة، والقاقلة، والزعفران في صنع الحبوب المطيبة للفم والتي توضع في الفم من غير المضغ بعد تناول الغداء وعند النوم<sup>6</sup>. هذا إلى جانب استخدام خلطات الأسنان لتنظيف وتبيض الأسنان<sup>7</sup> وقد مر ذكرها.

1 - ابن العديم، المصدر السابق، ص725.

2 - الخيزران: هي زوجة الخليفة العباسي الثالث محمد المهدي، وأم الهادي وهارون الرشيد، توفيت سن 173هـ/789م. السيوطي، المصدر السابق، ص264؛ الزركلي، المرجع السابق، ج2، ص328.

3 - أم الحسن ابنة جعفر بن الحسن بن الحسن بن علي بن أبي طالب رضي الله عنه. التميمي، المصدر السابق، ص211.

4 - التميمي، المصدر السابق، صص209-216.

5 - المصدر نفسه، ص294.

6 - ابن العديم، المصدر السابق، ج2، صص740-741.

7 - الوراق، المصدر السابق، ص498.

## الخاتمة:

من خلال معالجة موضوع التوابل في الثقافة العربية خلال العصر الإسلامي الوسيط

خلصت الدراسة بالنتائج التالية:

1. أوضحت الدراسة العلاقة بين مصطلح التوابل و الأباذير والبهار والأفاويه، واتضح أن لا فرق بين التوابل والأباذير. أما مصطلح البهار فتعددت معانيه في اللغة وعلاقته بالتوابل تمثلت في أنه كان وحدة الوزن تستخدم لوزن التوابل، ونتيجة تلازم البهار بالتوابل أخذ البهار هذا المعنى، وقد ورد البهار بمعنى التوابل في بعض الكتب الموسوعية والتاريخية والجغرافية، أما كتب الطبخ فم يرد فيها المصطلح. وأما علاقة التوابل بالأفاويه فتمثلت في دخول بعض التوابل ضمن الأفاويه.
2. بينت الدراسة وجود تشابه كبير بين الوصف العلمي السابق لنباتات التوابل مع الوصف العلمي الحديث.
3. بينت الدراسة وجود تصور متخيل حول بعض التوابل، حيث حكيت العديد من القصص والحكايات حول التوابل، وكان أكثرها حول القرنفل والفلفل والقرفة (الدارصيني).
4. أوضحت الدراسة دخول التوابل في الاستعمال عند فئات المجتمع الخاصة والعامة في جميع أنواع الأطعمة من اللحوم بجميع أنواعها وأطباق الألبان والأجبان، والعجج، والهرايس والأرزيات، والحلوى والثراند، والأشربة والكوامخ والمخللات والبقوليات.
5. كشفت الدراسة عن وجود تقارب بين المناطق الإسلامية في ثقافة استخدام التوابل في الطبخ، حيث تفاوتت نسبة استخدام كتب الطبخ التوابل بين 60% و 81% فقد بلغت نسبة استخدام البغدادي للتوابل في أطباقه 81%، وبلغت عند التجيبي نسبة 77%، وعند الوراق نسبة 71%، وعند صاحب كنز الفوائد 70%، وعند ابن العديم 60%. وتفاوتت أنواع التوابل المستخدمة في الأطباق عامة بين 16 نوعاً و 33 نوعاً، حيث

استخدم صاحب كنز الفوائد 33 نوع من التوابل في أطباقه، واستخدم الوراق 28 نوع منها، أما ابن العديم فادخل 21 نوع، واستعمل التجيبي 19 نوع، وأستخدم البغدادي 16 نوع منها. كانت أكثر التوابل استعمالاً: الفلفل الأسود، الكزبرة، الدارصيني (القرفة)، الزعفران النعنع، زنجبيل، الكمون، المصطكي، السذاب، القرنفل، الكراويا، الزعتر، والسماق، أما التوابل التي أستخدمت في الأطعمة بشكل محدود فهي الأنجذان والخشخاش، والقاقلة، والكبابية والخولنجان وجوزة الطيب، والهال، والعصفر والكركم، دار فلفل، والمحروت، ووق الغار، والشونيز، والرازيانج، والسنبل، والأنيسون (اليانسون)، البسباسة، والطرخون، الشبت، الحلتيت، الشمار، كباش القرنفل.

6. أوضحت الدراسة تعدد استخدامات التوابل في الطبخ، حيث استعملت التوابل في تلوين الطعام، وقد كان الزعفران أكثر التوابل استخداماً في تلوين الأطباق. حيث استعمل في تلوين الطبق كامل أو بعض مكوناته كتلوين اللوز أو بعض حبات الأرز. وذلك بوضع الزعفران في ماء الورد أو الخل. كما استعمل العصفر والكركم والسماق في تلوين الطعام أيضاً إلا أن استخدامهم كان قليلاً. كما استخدمت التوابل في تزيين أطباق الأطعمة وذلك بنثر التوابل فوق الطبق بعد الانتهاء منه بأشكال مختلفة كنثرها على شكل مسحوق أو قطع أو شكل عيون وقلوب. كما استعملت التوابل في إعطاء نكهة وطعم ورائحة، كما استعملت التوابل في الطبخ من أجل حفظه وتعقيمه.

7. أظهرت الدراسة دخول التوابل في العطور المركبة وقد تراوحت نسبة استخدامها في وصفات العطر عامة بين 40% و 74.5% حيث دخلت التوابل في وصفات العطر عند التميمي بنسبة 74.5%، وعند ابن العديم والنوير بنسبة 62%، وأستخدم ابن الجزار التوابل في وصفاته بنسبة 58%، واستعمل صاحب كنز الفوائد التوابل بنسبة 55.5%، أما صاحب كنز الفوائد فكانت نسبة استخدامه للتوابل في العطر 40%.



وقد تراوحت أنواع التوابل المستخدمة في العطور المركبة عند المؤلفين بين 15 و12، حيث استخدم كل من التميمي والكندي 15 نوع من التوابل، واستخدم النويري 14 نوع، واستخدم كل من ابن العديم وصاحب كنز الفوائد 13 نوع، واستخدم ابن الجزار 12 نوع من التوابل في العطور المركبة عامة. وكان الزعفران أكثر الأنواع استخدام في صنع العطر، يليه القرنفل، أما المسنبل والقاقلة والبسباسة، جوزة الطيب، والكبابة والسليخة، والمرزنجوش، والمصطكي، والقرفة، والفلنجة فقد اختلف استخدامهم عند كل مؤلف. وكان استخدام كل من قرفة القرنفل، والعصفر، وكباش القرنفل، وورق الغار والهال، والكركم قليل في وصفات العطر عند المؤلفين عامة.

8. أبرزت الدراسة استعمال التوابل في الزينة، حيث استعمل كل من الرازيانج والعصفر والزعفران والسليخة والقرنفل ودارفلفل في صنع الكحل، وكان الزعفران أكثر التوابل استخداما في خضب الشعر وصبغ الجباه والجسم ورسم الحواجب، وكان ذلك من العلامات الدالة على الترف. كما استخدمت التوابل في صنع أدوية الزينة في وصفات الشعر و معالجة الهزال والسمنة، وتبييض الأسنان، وتحسين الصوت، وتحسين لون الجلد وإزالة آثار الكلف والنمش وغيرها، وحفظ الشباب وإبطاء الشيب وغيرها.

9. أوضحت الدراسة استخدامات التوابل العلاجية والوقائية في الأغذية والأدوية ونظافة الجسم، حيث استخدمت التوابل في إصلاح الإغذية وأنواع الأطعمة لتناسب جميع الأجسام وطبائعها وجميع الفئات العمرية في حفظ الصحة (الطب الوقائي). كما استعملت التوابل في علاج الأمراض سواء بالأغذية أو بالأدوية بأشكالها المختلفة. وقد تناولت الدراسة الفوائد العلاجية لعشرين نوع من التوابل. كذلك استخدمت التوابل في صنع غسولات لتنظيف الجسم مثل الأسنان والصابون والمحلب والبنك والغسلة (الشامبو)، وغسول الفم والأسنان.

## قائمة المصادر والمراجع:

### أولا المصادر:

1. الإدريسي، محمد بن محمد (ت: 560هـ/1164م). نزهة المشتاق في اختراق الآفاق. 2ج، عالم الكتب، بيروت: 1989م.
2. الأزهرى، محمد بن أحمد (ت: 370هـ/981م). تهذيب اللغة. تحقيق عبد السلام محمد هارون وآخرون، 16م، الدار المصرية، القاهرة: 1964-1975م.
3. الاسرائيلي، اسحاق بن سليمان (ت: 320هـ/932م). كتاب الاغذية و الادوية. تحقيق محمد الصباح، مؤسسة عز الدين، بيروت: 1992م.
4. الاشبيلي، أبو الخير (ق 5هـ/11م). عمدة الطبيب في معرفة النبات. تحقيق محمد العربي الخطابي. 2م، دار الغرب الإسلامي، بيروت: 1995م.
5. الأنطاكي، داوود بن عمر (ت: 1008هـ/1599م). تذكرة أولي الأبواب. شرح محسن عقيل، دار المحجة البيضاء، بيروت: 1999م.
6. البخاري، محمد بن إسماعيل (ت: 256هـ/870م). صحيح البخاري. 4م، دار الكتب العلمية، بيروت: 1992م.
7. ابن بسلام، محمد بن أحمد (ت: 9هـ/14م). نهاية الرتبة في طلب الحسبة. ضمن كتاب في التراث الاقتصادي الإسلامي، دار الحداثة، بيروت: 1990م.
8. ابن بطوطة، أبو عبدالله محمد بن عبدالله (ت: 779هـ/1248م). تحفة النظار في غرائب الامصار و عجائب الاسفار. تحقيق عبد الهادي التازي، 5ج، مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية، الرباط: 1997م.
9. البغدادي، محمد بن الحسن (ت: 639هـ/1240م). الطبوغ. تحقيق قاسم السامرائي، دار الوراق للنشر، بيروت: 2014م.
10. البلخي، أحمد بن سهل (ت: 322هـ/943م). مصالح الأبدان والأنفس. تحقيق محمود مصري، معهد المخطوطات العربية، القاهرة: 2005م.
11. البيروني، محمد بن أحمد (ت: 430هـ/1038م). تحقيق ما للهند من مقولة مقبولة في العقل أو مرذولة. عالم الكتب، القاهرة: 1983م.

12. ابن البيطار، عبدالله بن أحمد الأندلسي (ت: 646هـ/1248م). الجامع لمفردات الأدوية والأغذية. 2م، دار الكتب العلمية، بيروت: 1991م.
13. ———. الدرة البهية في منافع الأبدان الإنسانية. دار الأفاق العربية، القاهرة: 2003م.
14. التجيبي. علي بن أحمد (ق 8هـ/14م). فضالة الخوان في طببات الطعام والألوان. تحقيق محمد شقرون، دار الغرب الإسلامي، الرباط: 1984.
15. التميمي، محمد بن أحمد (ت: 390هـ/1000م). طيب العروس وريحان النفوس. تحقيق لطف الله قاري، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة: 2014م.
16. التتوخي، المحسن بن علي (ت: 384هـ/994م). نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة. تحقيق عبود الشالحي، 8ج، دار صادر، بيروت، 1995م.
17. التيشافي، أحمد بن يوسف (ت: 651هـ/1253م). الشفاء في الطب المسند عن السيد المصطفى مختصر الطب النبوي لأبي نعيم الإصفهاني. تحقيق محمد علي إبراهيم، دار كتاب ناشرون، بيروت: 2013.
18. الثعالبي، عبد الملك بن محمد بن إسماعيل (430هـ/1038م). فقه اللغة وأسرار العربية. تحقيق ياسين الأيوبي، المكتبة العصرية، بيروت: 2000م.
19. الجاحظ، عمرو بن بحر (ت: 255هـ/869م). كتاب الحيوان. تحقيق عبدالسلام محمد هارون، 8م، دار الجيل، بيروت: 1992م.
20. ابن الجزار، أحمد بن الجزار (ت: 369هـ/979م). كتاب في فنون الطيب والعطر. تحقيق الراضي الجازي وفاروق العسلي، المجمع التونسي للعلوم والآداب والفنون، تونس: 2007م.
21. ابن الجوزي، عبدالرحمن بن علي (ت: 597هـ/1221م). لقط المنافع في علم الطب. تحقيق مرزوق علي إبراهيم، 2م، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة: 2010م.
22. ابن الجواليقي، موهوب بن أحمد (ت: 539هـ/1145م). المعرب من الكلام الأعجمي على حروف المعجم. دار القلم، دمشق: 1990م.
23. الجوهرى، إسماعيل بن حماد (ت: 393هـ/1003م). تاج اللغة وصحاح العربية. تحقيق محمد نبيل طريفي وآخرون، 6ج، دار الكتب العلمية، بيروت: 1990م.

24. الحموي، ياقوت بن عبدالله (ت: 622هـ/1225م). معجم البلدان. 7 ج، دار صادر، بيروت: 2010م.
25. الحميري، محمد بن عبد الله، (ت: 866م/1462م). الروض المعطار في خبر الأقطار. تحقيق إحسان عباس، مكتبة لبنان، بيروت: 1984م.
26. ابن خرداذبه، عبيد الله بن أحمد (ت: 280هـ/880م). المسالك والممالك. دار احياء التراث العربي، بيروت: 1988م.
27. ابن خلدون، عبد الرحمن بن محمد بن أبي بكر (ت: 808هـ/1405م). مقدمة ابن خلدون. دار الكتاب اللبناني، بيروت: 1999م.
28. ابن دريد، محمد بن الحسن بن دريد (ت: 321هـ/933م). جمهرة اللغة. تحقيق رمزي منير بعلبكي، 3 ج، دار العلم للملايين، بيروت: 1988م.
29. الدمشقي، محمد بن أبي طالب (727هـ/1327م). نخبة الدهر في عجائب البر والبحر. تحقيق غسان داود وآخرون، دار العرب، دمشق: 2013م.
30. الديلمي، شيرويه بن شهردار بن شيرويه (ت: 509هـ/1115م). فردوس الأخبار بمأثور الخطاب المخرّج على كتاب الشهاب. تحقيق فواز أحمد ومحمد المعتصم، 5م، دار الكتاب العربي، بيروت: 1987م.
31. الرازي، محمد بن زكريا (ت: 311هـ/923م). منافع الاغذية ودفع مضارها. شرح وتقديم: حسين حموي، دار الكتاب العربي، دمشق: 1984م.
32. ———. جراب المجريات وخزانة الأطباء. تحقيق خالد الحربي، دار الوفاء، الإسكندرية: 2006م.
33. الرازي، محمد بن أبي بكر (ت: 666هـ/1267م). مختار الصحاح. مؤسسة الحديثة للكتاب، طرابلس: (د.ت).
34. الرفاء، السري بن احمد (ت: 362هـ/973هـ). المحب والمحبوب والمشوم والمشروب. تحقيق: مصباح غلا، 4م، مطبوعات مجمع اللغة العربية، دمشق: 1986م.
35. الزبيدي، محمد مرتضى الحسيني (ت: 1204هـ/1789م). تاج العروس من جواهر القاموس. تحقيق: نواف الجراح، 10م، دار صادر، بيروت: 2011م.

36. الزهري، محمد بن أبي بكر (10/هـ). كتاب الجغرافيا. تحقيق محمد حاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: (د.ت)
37. ابن سعيد، علي بن موسى المغربي (685/هـ-1286م). كتاب الجغرافيا. تحقيق: إسماعيل العربي، المكتب التجاري للطباعة والنشر، بيروت: 1970م.
38. السمرقندي، محمد بن بهرام الفلانسني (ت: 560/هـ-1165م). أقربازين الفلانسني. تحقيق: محمد زهير البابا، معهد التراث العلمي بجامعة حلب، حلب: 1983م.
39. ابن سيده، علي بن إسماعيل المرسني (ت: 458/هـ-1066م). المخصص. 6م، دار صادر، بيروت: 2012م.
40. السيوطي، عبدالرحمن بن أبي بكر (ت: 911/هـ-1505م). سنن النسائي بشرح الحافظ جلال الدين السيوطي وحاشية الإمام السندي. تحقيق: عبدالفتاح أبو غزة، ج7، دار البشائر الإسلامية، بيروت: 1994م.
41. ابن سينا، الحسين بن علي (ت: 428/هـ-1036م). القانون في الطب. موقع مكتبة الوراق الإلكترونية.
42. شيخ الربوة، محمد بن أبي طالب الانصاري (ت: 727/هـ-1327م). كتاب نخبة الدهر في عجائب البر و البحر. دار احياء التراث العربي، بيروت: 1988م.
43. الشيزري، عبدالرحمن بن نصر (ت: 590/هـ-1094م). نهاية الرتبة في طلب الحسبة. تحقيق: السيد الباز العريني، دار الثقافة، بيروت: 1981م.
44. الصحاري، عبد الله بن محمد الأزدي (ت: 456/هـ-1064م). كتاب الماء. تحقيق: هادي حسن حمودي، ج3، وزارة التراث و الثقافة، مسقط: 1996م.
45. الصفدي، خليل بن أبيك بن عبدالله (ت: 764/هـ-1362م). تصحيح التصحيف وتحرير التحريف. تحقيق السيد الشرقاوي، مكتبة الخانجي، القاهرة: 1987م.
46. الطبراني، سليمان بن أحمد (360/هـ-971م). المعجم الأوسط. تحقيق طارق بن عوض وعبدالمحسن با إبراهيم، 10م، دار الحرمين، القاهرة: 1995م.
47. ابن عباد، إسماعيل بن عباد القزويني (ت: 385/هـ-995م). المحيط في اللغة. تحقيق: محمد حسن، 11م، عالم الكتب، بيروت: 1994م.



48. ابن العديم، عمر بن أحمد (ت: 660هـ/1216م). الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب. تحقيق: سلمى محبوب وآخرون، ج2، مطبعة جامعة حلب، حلب: 1986م.
49. العيني، محمود بن أحمد (ت: 855هـ/1451م). عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان. تحقيق محمد بن محمد أمين، ج4، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة: 2010م.
50. الغساني، قاسم بن محمد بن إبراهيم (ت: 1019هـ/1611م). حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار. تحقيق: محمد العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي، بيروت: 1990م.
51. الغزولي، علي بن عبدالله البهائي (ت: 815هـ/1412م). مطالع البدور في منازل السرور. مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: 2000م.
52. الفراهيدي، الخليل بن أحمد (ت: 170هـ/786م). كتاب العين. تحقيق: مهدي مخزوم وإبراهيم السامرائي، ج8، دار ومكتبة الهلال، بيروت: (د.ت.).
53. القرشي، محمد بن محمد بن أحمد (ت: 648هـ/1250م). معالم القرية في أحكام الحسبة. تحقيق: محمد محمود شعبان وآخرون، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة: 1976.
54. القزويني، زكريا بن محمد (ت: 682هـ/1283م). عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات. دار المعارف، تونس: 1980م.
55. ———. آثار البلاد وأخبار العباد. دار صادر، بيروت: 1984م.
56. ابن القف، يعقوب بن إسحاق، (ت: 685هـ/1286م). جامع الغرض في حفظ الصحة و دفع المرض. تحقيق: سامي خلف الحمارنة، وزارة الثقافة، عمان: 2010م.
57. القلقشندي، أحمد بن علي بن أحمد الفزاري (ت: 821هـ/1418م). صبح الاعشى في صناعة الانشاء. 14 جزء، دار الكتب العلمية، بيروت: 1987م.
58. ابن قيم الجوزي، محمد بن أبي بكر (ت: 751هـ/1350م). الطب النبوي. دار الكتاب العربي، بيروت: 2006م.
59. ابن قيم الجوزي، محمد بن أبي بكر (ت: 751هـ/1350م). زاد المعاد في هدي خير العباد. تحقيق شعيب الأرنؤوط وعبدالقادر الأرئؤوط، ج6، مؤسسة الرسالة، بيروت: 1992م.
60. الكندي، يعقوب بن إسحاق (ت: 260هـ/873م). الترفق في العطر. تحقيق: سيف المريخي، وزارة الثقافة والفنون والتراث، الدوحة: 2010م.

61. ابن المجاور، (ت: ق 7هـ/13م). صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز المسمى تاريخ المستبصر. تحقيق: ممدوح حسن، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: 1996م.
62. مجهول . كنز الفوائد في تنويع الموائد. تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، إصدار المعهد الألماني للأبحاث الشرقية، بيروت: 2010م.
63. مجهول(8هـ/14م). مفتاح الراحة لأهل الفلاحة. تحقيق: محمد عيسى صالحية واحسان صدقي العمدة، المجلس الوطني للثقافة و الفنون و الآداب، الكويت: 1984م.
64. مجهول، الطبخ في المغرب والأندلس. صحيفة معهد الدراسات الإسلامية، تحقيق أمبرزيو أويثي ميراندا، م 9-10، معهد الدراسات الإسلامية، مدريد: 1961-1962.
65. المخزومي، علي بن عثمان. كتاب المنهاج في علم خراج مصر. تحقيق: كلود كاهن، ملحق حوليات إسلامية، العدد 8، القاهرة: 1986م.
66. المسعودي، علي بن الحسين (ت: 346هـ/957م). اخبار الزمان و من اباداه الحدثان، و عجائب البلدان و الغامر بالماء و العمران. دار الاندلس، بيروت: 1980م.
67. المظفر الرسولي، يوسف بن عمر (ت: 694هـ/1295م). المعتمد في الادوية المفردة. مكتبة جزيرة الورد، المنصورة : 2004م.
68. المقرئزي، أحمد بن علي بن عبدالقادر(ت: 845هـ/1441م). المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار. 6م، دار الثقافة الدينية، القاهرة: (د.ت).
69. ابن منظور، محمد بن مكرم (ت 711هـ/1311م). لسان العرب. 6م، دار لسان العرب، بيروت 1990م.
70. ابن النديم، محمد بن إسحاق (ت: 438هـ/1047م) . الفهرست لابن النديم. تحقيق: خليفة، شعبان وآخرون دار العربي للنشر، القاهرة: 1991م.
71. ابن النفيس ، علي بن أبي الحزم (ت: 687هـ/1288م)، المختار من الأغذية. تحقيق: يوسف زيدان، نهضة مصر، القاهرة: 2008م.
72. \_\_\_\_\_ . المذهب في الكحل المجرب. تحقيق محمد ظافر وآخرون، المنظمة الإسلامية للتربية والعلوم والثقافة، المغرب: 1994م.
73. النووي، أبو زكريا يحيى بن شرف (ت: 676هـ/1277م). صحيح مسلم بشرح الإمام محيي الدين النووي. تحقيق: خليل مأمون، 10م، دار المعرفة، بيروت: 1994م.

74. النويري، أحمد بن عبد الوهاب (ت: 733هـ/1332م). نهاية الأرب في فنون الأدب. تحقيق إبراهيم شمس الدين، 15 جزء، دار الكتب العلمية، بيروت: 2004م.
75. ابن وحشية. أحمد بن علي (ق4هـ/10م). الفلاحة النبطية. تحقيق: توفيق فهد، 3م، المعهد العمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق: 1993.
76. الوراق، المظفر بن نصر (ق4هـ/10م). كتاب الطبوغ. تحقيق: إحسان ذنون الثامري ومحمد عبدالله اللقحات، دار صادر، بيروت: 2012م.
77. ابن الوردي، عمر بن مظفر (ت: 861هـ/1457م). خريدة العجائب وفريدة الغرائب. تحقيق: أنور محمود زناتي، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة: 2008م.

### ثانياً: المراجع العربية والمعرية:

1. الأشقر، محمد عبدالغني. تجار التوابل في مصر. الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة: 1999م.
2. البستاني، المعلم بطرس. محيط المحيط، مكتبة لبنان، بيروت: 1987م.
3. بريل، أ. جي، موجز دائرة المعارف الإسلامية. 33 ج، مركز الشارقة للإبداع الفكري، الشارقة: 1998م.
4. جميل، نينيا. الطعام في الثقافة العربية. رياض الريس للكتب والنشر: 1994م.
5. الجلال، محمد وليد. الميزان والقبان. مقالة في الموسوعة العربية، م20، الجمهورية العربية السورية، دمشق: 2006م.
6. الحارثي، عبدالله بن ناصر. الأوضاع الحضارية في إقليم الجزيرة الفراتية في القرنين السادس والسابع للهجر الثاني عشر والثالث عشر للميلاد. الدار العربية للموسوعات، بيروت: 2007م.
7. الخطابي، محمد العربي. الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي: مدخل ونصوص. دار الغرب الإسلامي: بيروت: 1990م.
8. الخطيب، أنور، المنكهاات. مقالة في الموسوعة العربية، م19، دمشق: 2006م.
9. خليل، ياسن. العلوم الصرفة. بحث ضمن كتاب حضارة العراق، تأليف نخبة من الباحثين العراقيين، ج8، دار الحرير للطباعة، بغداد: 1985م.

10. الدمياطي، محمود مصطفى. معجم أسماء النبات الواردة في تاج العروس للزبيدي. الدار المصرية للتأليف والترجمة، القاهرة: 1965م.
11. الدوري، عبدالعزيز. تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع الهجري. مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت: 1995م.
12. دوزي، رينهارت. تكملة المعاجم العربية. ترجمة: محمد سليم، ج2، وزارة الثقافة والفنون، بغداد: 1978م.
13. دياب، كوكب. الأشجار والنباتات في لسان العرب. دار الكتب العلمية، بيروت: 2001م.
14. الزركلي، خير الدين محمود محمد. الأعلام. ج8، دار العلم الملائين، بيروت: 1986م.
15. السرجاني، راغب. قصة العلوم الطبية في الحضارة الإسلامية. مؤسسة اقرأ، القاهرة: 2009م.
16. شير، أدي. الألفاظ الفارسية المعربة. دار العرب، القاهرة: 1988م.
17. الشطي، أحمد شوكت. تاريخ الطب وآدابه وأعلامه. منشورات جامعة حلب، حلب: 1990م.
18. صالح، رفيق. التوابل. مقالة ضمن الموسوعة العربية، م7، دمشق: 2006م.
19. صبحي، لبيب. الكارمية. موجز دائرة المعارف الإسلامية. ج33، مركز الشارقة للإبداع الفكري، الشارقة: 1998م.
20. طلاس، مصطفى. المعجم الطبي النباتي. دار طلاس، دمشق: 1989م.
21. عبد الباقي، أحمد. معالم الحضارة العربية في القرن الثالث الهجري. مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت، 1991م.
22. عبود، عدنان يوسف. الروائح. مقالة في الموسوعة العربية، م10، دمشق: 2006م.
23. عثمان، شوقي عبد القوي. تجارة المحيط الهندي في عصر السيادة الإسلامية. المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت: 1990م.
24. عرموش، هاني. الأعشاب في كتاب. دار النفائس، دمشق: 2005م.
25. عرفة، أحمد عرفة. مورفولوجيا نباتات التوابل. المكتبة العصرية، المنصورة: 2004م.
26. العمادي، محمد حسن عبد الكريم. التجارة وطرقها في الجزيرة العربية بعد الإسلام حتى القرن 4 هـ. مؤسسة حمادة، أربد: 1997م.



28. فاختوري، محمود وآخرون. موسوعة وحدات القياس العربية والإسلامية. مكتبة لبنان، بيروت: 2002م.
29. كوتون. بهار. مقالة ضمن دائرة المعارف الإسلامية، م8، دار المعرفة، بيروت: 1980م.
30. كزارا، فريد. التوابل التاريخ الكوني. ترجمة إيزميرالدا حميدان، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث، أبو ظبي: 2010م.
31. كوفمان. كاثي ك. الطبخ في الحضارات القديمة. ترجمة سعيد الغانمي، مؤسسة كلمة، أبو ظبي: 2011م.
32. مارين، مانويلا. أبعد من التذوق: اللون والرائحة في الطهي العربي في القرون الوسطى. ضمن كتاب مذاق الزعتر ثقافات الطهي في الشرق الأوسط، ترجمة عبلة عودة، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث ، أبو ظبي: 2009م.
33. الموسوعة العربية العالمية. 30م، مؤسسة أعمال الموسوعة، الرياض: 1996م.
34. الميساوي، سهام الدبابي. الطعام والشراب في التراث العربي. منشورات كلية الآداب والفنون الإنسانية بجامعة منوبة، تونس: 2008م.
35. الوكيل، فايزة محمود. الشوار جهاز العروس في مصر في عصر سلاطين المماليك. دار الوفاء، المنصورة: 2001م.
36. هايد، سونيا. ي. في طلب التوابل. ترجمة: محمد عزيز رفعت، مكتبة نهضة مصر، القاهرة: 1957م.
37. وينز، دايفد. فنون الطبخ في الأندلس. مقالة ضمن كتاب الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، ج2، مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت: 1991م.

#### المراجع باللغة الإنجليزية:

1. The Encyclopedia of Islam. Edited by: C.E Bosworth and others, volume XII supplement, new edition, E, J. Brill, Leiden, 2004.
2. The New Encyclopaedia Britannica. Volume11, Encyclopaedia Britannica, Inc, Chicago: 2010.



2. The New Encyclopaedia Britannica. Volume11, Encyclopaedia Britannica,Inc, Chicago:2010.

3. Raghavan, Susheela. Spices, Seasonings, and Flavorings .2<sup>nd</sup> ed, CRC Press, Boca Raton, Fla: 2007.

#### رسائل الماجستير:

1. الراجحي، جيهان. الحياة الاجتماعية في بغداد من بداية القرن السادس الهجري وحتى سقوط بغداد سنة 656هـ/1258م. رسالة ماجستير غير منشورة. كلية الشريعة والدراسات الإسلامية بجامعة أم القرى، مكة المكرمة:2006م.
2. آل ذياب، أسماء يوسف. الرعاية الصحية والطبية في القرن الأول الهجري (101-1هـ/622-719م). رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآداب والعلوم الإنسانية والاجتماعية بجامعة الشارقة، الإمارات:2011م.

#### الدوريات العربية:

1. أحمد، عبد الجبار حامد، وصالح، زينب سالم. صناعة العطور في العصر العباسي. مجلة التربية والعلم، م19، عدد3، العراق:2012م.
2. بطاينة، محمد ضيف الله. الأطعمة والأشربة عند العرب في صدر الإسلام. دراسات، م13، عدد12، جامعة اليرموك:1986م.
3. الجبارات، محمود وآخرون. النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية خلال العصر المملوكي (649هـ/1250م - 922هـ/1516م). حوليات آداب عين شمس، م38، القاهرة:2010م.
4. الجبوري، يحيى. الزينة في الشعر الجاهلي: زينة الطيب والعطور. حواية كلية الإنسانية والعلوم الاجتماعية، عدد6، جامعة قطر: 1983م.
5. الجبوري، يحيى. الزينة في الشعر الجاهلي: الشعر والخضاب. حوليات كلية الإنسانية والعلوم الاجتماعية. عدد5، جامعة قطر: 1982م.

6. الجميل، محمد بن فارس. الأطعمة والأشربة في عهد الرسول. جليات كلية الآداب، الحولية 17، رسالة 114، جامعة الكويت: 1996م.
7. الحسين، فقاوي. جوانب من زينة المرأة في المغرب الوسيط. مجلة الأمل، م16، عدد35، المغرب: 2009م.
8. الشكري، جابر. مواد التجميل في الحضارة العربية. مجلة مجمع العلمي العراقي. م35، عدد2، العراق: 1984م.
9. الشكيل، علي جمعان. صناعة العطور في الحضارة الإسلامية. مجلة آفاق الثقافة والتراث، م7، عدد 26، دائرة البحث العلمي والدراسات بمركز جمعة الماجد، الإمارات: 1999م.
10. الصباغ، نجلة قاسم. جوانب من الحياة الاجتماعية في عصر الرسالة. آداب الرافدين، عدد13، العراق: 1981م.
11. عبد الجواد، رجب. الفاظ المأكّل والمشرب في العربية الأندلسية. مجلة علوم اللغة، م1، عدد3، القاهرة: 1998م.
12. عارف، رفاه تقى الدين. العامة في بغداد في العصر العباسي الأول والثاني (132-334هـ/749-946م). مجلة سر من رأى، م7، العدد25، بغداد: 2011م.
13. عيسى، رانيا. الفاظ الزينة في الشعر الأندلسي. مجلة كلية الآداب، عدد26، جامعة بنها، مصر: 2011م.
14. محمد، رحيم حلو. اللباس والزينة عند الخلفاء في العهدين الراشدي والأموي. مجلة آداب البصرة، عدد45، جامعة البصرة: 2008م.
15. المريخي، سيف شاهين. تجارة العطور وصناعاتها عند العرب المسلمين خلال القرنين الثالث والرابع. المجلة العربية للعلوم الإنسانية، م24، عدد94: 2006م.

## الملاحق:

- جدول (1): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل في كتاب كنز الفوائد.
- جدول (2): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند البغدادي
- جدول (3): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل لابن عديم
- جدول (4): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند الوراق
- جدول (5): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند التجيبي
- جدول رقم (6): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها عندي التميمي
- جدول رقم (7): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر عند الكندي
- جدول (8): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها عند ابن الجزار
- جدول (9): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها عند النويري
- جدول (10): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها عند ابن العديم
- جدول (11): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها في كتاب كنز الفوائد

جدول (1): جدول يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل في كتاب كنز الفوائد

عمل الخلد اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخلن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	الببيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللثت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
1. آخر: زنجبيل ص 174	1. كحك بالعجوة: زعفران، أطرا فالتبيب، فلفل، زنجبيل. ص 12	1. نقوع مشمش لوزي: نقع. ص 162	1. السمكة الطحينية: فلفل، أطراف الطيب زعفران ص 89 2. السمك الكزيرية: فلفل، كزيرة خضرا ص 89 3. السمكة الزيبية: زعفران، فلفل، أطراف الطيب ص 163	1. خدود الغاني: الخشخاش. ص 105 2. أسبوطية: الخشخاش. ص 106 3. عمل المكشوفة: زعفران. ص 106 4. عمل المكشوفة: زعفران ص 107 5. مسير الفرع: الخشخاش. ص 108 6. المشاش: زعفران. ص 109 7. لقيمات القاضي: يجعل فيه ما يعطره من	1. السكياج: كسيرة بابسة، دارصيني، أبارير. ص 14 2. أبراهيمية: كسيرة، زنجبيل، فلفل، دارصيني ومصطكي، ص 14 3. جرجانية: كسيرة بابسة، زنجبيل، فلفل، دارصيني، ص 15 4. رمانية مخثرة: نع، زعفران، ص 15 5. حماضية: كسيرة بابسة، دارصيني زنجبيل، فلفل، قرنفل، ص 15 6. حماضية أخرى: كزيرة ، زنجبيل، دارصيني، نع، زعفران، كمون ص 16 7. كرتبية: كزيرة بابسة ورطبة، فلفل، أطراف الطيب، ص 17 8. زيرياج: كسيرة بابسة وفلفل ومصطكي، زعفران، دارصيني، ص 17 9. فستقية: دارصيني، مصطكاء، نع، أطراف	1. عمل الحصرم: نقع. ص 65 2. أخرى: ورق نع. ص 65 3. آخر: دارصيني، نع ص 66 4. ماء الفرنج: سذاب. ص 66 5. خل النعناع: نع. ص 66 6. أخرى: نع. ص 67 7. أخرى: نع. ص 67 8. مري	1. فقاع: نع، سذاب. ص 147 2. فقاع آخر شعيري: نع، سذاب. ص 148 3. فقاع آخر: مصطكاء، جوزة الطبيب، زعفران. ص 148 4. فقاع آخر: زنجبيل، فلفل، أطراف الطيب سذاب ص 148 5. أخرى: سنبل، مصطكاء، جوزة الطيب، فلفل، زعفران، ص 149 6. فقاع خاص: فلفل، أطراف الطيب زنجبيل ص 148 7. فقاع خاص: أطراف الطيب فلفل، زنجبيل، ص 150	1. عجة: إيزار كزيرة بابسة وخضرا ص 69 2. أخرى ببافلا: إيزار كزيرة بابسة وخضرا ص 70 3. عجة حامضة: إيزار كزيرة بابسة وخضرا ص 70 4. عجة بعضايل: فلفل، كزيرة، ص 70 5. عجة من غير بيض: كزيرة، كراويا، فلفل، ص 71 6. بيض محشي قرقة، سنبل، كزيرة خضرا، سنبل وفرقة، ص 71 7. البيض المخلل: دارصيني، كراويا	1. حمص كسا: أطراف الطيب، كزيرة ، كرويا، سذاب، نع. ص 218 2. آخر: بصيغ بزعفران، سذاب ونع، كراويا، كزيرة، أطراف الطيب. ص 219 3. آخر: نع دارصيني أنيسون، كمون ص 219 4. حمص كسا: سذاب، أطراف الطيب، كزيرة، نع، كراويا زنجبيل فلفل دارصيني ص 219 5. آخر: فلفل دارصيني ص 219 6. صلب خاص: زنجبيل، جوزة الطيب. ص 181	1. صلص: كزيرة، كرويا قرقة، زنجبيل، سذاب، أطراف الطيب، نع، ص 180 2. صلص بماء حصرم: فلفل، كزيرة، سذاب، ص 180 3. آخر: إيزار حار، ص 180 4. آخر: كراويا، أطراف الطيب ص 180 5. صلص محلي: فلفل، أطراف الطيب، زعفران، ص 181 6. صلص خاص: زنجبيل، جوزة الطيب. ص 181	1. لغت آخر: زعفران أو عصفر. ص 196 2. لغت يأكل بعد يوم: لغت آخر: زعفران أو عصفر. ص 196 3. لغت أبيض: نع أطراف الطيب ص 197 4. لغت أصفر: نع عصفر سذاب أطراف الطيب ص 198 5. لغت أصفر: زعفران سذاب ص 198	1. كامخ من غير لبن: سنبل، قرنفل، كمون، فلفل، دارصيني، ص 186 2. كامخ نعناع: نع زعفران ص 186 3. أخلاط آخر: نع. ص 188 4. عمل الشمسار: نع ص 190 5. الكرنب بالبين: سذاب نع ص 190 6. جاجق من حشيشة السلطان: نع. ص 191 7. جبن حلوم بصلص: سدا



عمل الخردل اللطيف والحار	الخيز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارق من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
4. صفة آخر يأكل به السمك المقلو: أنجدان، كزبرة يابسة، سذاب ص175.			ص90 7. السمك المحي أيضا: كراويا، كزبرة، سماق، زعتر، كراويا، فلفل، نعنع. ص91. 7. السمك المشوي: فلفل، قرفة، كراويا، زنجبيل، كزبرة يابسة، زعتر، كمون، نعنع ص92 8. سمك مقلي: كزبرة، كراويا، أطراف الطيب، زعفران. ص93 9. سمك بالسماق: فلفل، كزبرة يابسة، كراويا، سماق، زعتر ص93 10. السمك المشوي: فلفل، كزبرة يابسة، ص94 11. السمك	الأفاوه كالقرنفل والكبابية الزعفران وغيرها ص110 8. خبيص العناب: الخشخاش، كزبرة، قرفة أنيسون كمون، مصطكي ص110 9. جوداب الخبز المخمتر: زعفران. ص112 10. جوانب الخشخاش: زعفران. ص113 11. صفة شيرازية: خشخاش. ص114 12. قلاووت	الطيب. ص17 10. ريباسية: أبازير، نعنع. ص18 11. حصرمية: سذاب، نعنع، زعتر، كزبرة، صعتز، كمون، توابل. ص18 12. نارنجية: أبازير، نعنع، حب القرطم، ص19 13. نارنجية أخرى: قرفة، مصطكا، نعنع، خولنجان، زنجبيل، كراويا، أبازير، ص19 14. قلية: كزبرة منقوق، دارصيني، فلفل، مصطكي، نعنع، السماق ص20 15. مختفية: كزبرة يابسة وخضراء، دارصيني، بابازير، دارصيني. ص20 16. ياقوتية: نعنع دارصيني، مصطكي ص21 17. منققة حامضية: زعفران أبازير نعنع. ص21 18. حصرمية: أبازير، دارصيني. ص21	نعنع: زعتر، ونعنع، رازياتج. ص68 9. مري آخر: نعنع ص68 10. مري آخر: نعنع ورق زعتر. ص69 8. فقاع من ماء الرمان: سذاب، نعنع، قرنفل ص150 9. أقسما: سذاب، نعنع، أطراف الطيب زنجبيل، هال، قرنفل. ص151 10. خميرة الأقسما: نعنع أطراف الطيب سذاب. ص151 11. أقسما: نعنع، سذاب، فلفل وأطراف الطيب ص152 12. خميرة الأقسما: نعنع، سنبل سذاب زنجبيل كبش قرنفل ص152 13. عمل أقسما: نعنع سذاب، أطراف الطيب ص152 14. تضرية الأوعية: نعنع	زنجبيل، كمون، كزبرة يابسة، قرنفل، سذاب، نعنع، زعفران، أو عصفر ص72 8. صفة أخرى: أبازير، زعفران أو عصفر. ص72 9. لون آخر: دارصيني سذاب زنجبيل، حبات قرنفل. ص73 10. صفة أخرى: فلفل ص73 11. عجة بخل: فلفل، كزبرة يابسة ص73 12. المنقونة: فلفل، قرفة، مصطكي ص74 13. بيض مصوص: دارصيني، مصطكي، كرويا، زعفران. ص221	ص220 6. آخر: زعتر، سذاب، ص220 7. حمص كسا: أطراف الطيب، سذاب، نعنع، كمون ص220 8. آخر: فلفل، أطراف الطيب، نعنع، زعتر، قرفة، كراويا، كزبرة يابسة ص221 9. آخر: نعنع، أطراف الطيب، فلفل، زعتر، كزبرة يابسة، كراويا. ص221 10. حمص كسا: نعنع، سذاب، كمون، أطراف الطيب، خولنجان قرفة ص221 11. آخر: كزبرة، فلفل زعتر، ص221	7. صلص كامل: قرنفل خولنجان، زنجبيل، فلفل. ص181 8. صلص مبرد: زعفران ص182 9. صفة: سماق، كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، قرفة، زعتر، دارصيني، فلفل، زنجبيل، دارصيني، نعنع، سذاب، أطراف الطيب. ص182 10. صلص يؤكل به السمك المقلو: فلفل وقرقة و زنجبيل، نعنع وخولنجان زعفران. ص11 11. صفة آخر: كزبرة، فلفل زعتر، ص12	6. لفت محشي: نعنع، سذاب، أطراف الطيب ص198 7. عجمي: كزبرة، كراويا، أطراف الطيب ص199 8. لفت عجمي سهل: كزبرة، سذاب كراويا ص199 9. لفت بحب الرمان: نعنع فلفل، زنجبيل، أطراف الطيب ص199 10. لفت بحب زعفران. ص199 11. أخرى: أطراف الطيب ص200 12. لفت	ب، نعنع زعتر، كزبرة كراوية فلفل، زنجبيل. ص191 8. جبن حلوم: زعتر ص192 9. تتبيل جبن حلوم: نعنع زنجبيل، كزبرة، سذاب زنجبيل، ص192 10. جاجي: نعنع ص192 11. كشك خراساني: كزبرة رطبة، نعنع ص193 12. زعتر شغل الموصل زعتر، نعنع ص194 13. صفة زعتر: زعتر ص195	



عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأكسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
سذاب. ص176 8. آخر: كمون، محروث زعتر، خولجان، كزبرة يابسة، أنيسون، سذاب. ص176 9. آخر للسمك: سذاب، زعتر، نعنع، فلفل، كمون، كراويا، دارصيني، ص177 10. صباغ: سنبل، قرنفل، قرفة، جوز بوا،		المكفن: فلفل كزبرة يابسة، أطراف الطيب، بذوب زعفران بخل وطحينة. ص94 12. صير مطيب: زعفران. ص95 13. آخر منه: زعتر، نعنع، سذاب. ص95 14. صير مشكك: كزبرة خضراء، يصيغ بزعفران، نعنع كراويا، أطراف الطيب، ص95 15. صفة أخرى: فلفل، أطراف الطيب. ص96 16. سمك مقلي: كزبرة يابسة ص96 17. الإيسارية المكفنة: كزبرة يابسة، فلفل،	التركي: بزعفران. ص116 13. قاوت بلدي: بزعفران. ص116 14. الحلاوة المكشوفة: بزعفران. ص118 15. شكرينج : زعفران. ص119 16. خبيصة خشخاش: زعفران. ص120 17. خبيصة مأمونية: زعفران. ص120 18. خبيصة بغير نار: دارصيني. ص121 19. الحلاوة العجمية:	19. منبوشة: أبازير معرو دارصيني. ص21 20. دينارية: دارصيني، كزبرة خضراء، أبازير، دارصيني. 21. رطبية: أبازير، بزعفران. ص22 22. التمرية: أبازير، بزعفران ص23 23. مدققة سائجة: أبازير، دارصيني. ص23 24. خشخاشية: دارصيني ، خشخاش، بزعفران ص23 25. عنابية: أبازير، بزعفران. ص24 26. فالونجية: الزعفران. 27. موزية: دارصيني ومصطكا وكزبرة زعفران. ص24 28. قلية شوي: الأبازير، دارصيني. ص25 29. مصلوقة: مصطكي، قرفة، كزبرة خضراء، ص25 30. الدجاج المصلوق:	سذاب ص152 15. باب: أطراف الطيب سذاب ص153 16. فقاع: سنبل، مصطكا، جوزة الطيب، زعفران. ص153 17. فقاع خاص: فلفل أطراف الطيب زنجبيل، عود سذاب، ص153 18. ماء الشعير: سذاب ونعنع. ص154 19. ماء شعير: هال، فلفل، تنبل، سنبل ص154 20. فقاع: أطراف الطيب، فلفل، سذاب ص155 21. عمل أقسما: قرنفل، سنبل، زنجبيل،	ص74 14. بيض مخردل: كمون، زعفران، نعنع، أطراف الطيب. ص74 15. بيض مخلل: زعفران، أطراف الطيب، فلفل، زنجبيل، ومصطكا، نعنع. ص75 16. عجة وجاءت مليحة: كمون، فلفل. ص75 17. عجة لذية أبازير. ص75 18. عجة للباه: أبازير ص76 19. عجة أخرى: درهمين مصطكا وقرقة. ص76 20. مبعثرة بلحم: أبازير. ص77 21. عجة	11. تنبيل القنبيط: نعنع، كراويا، أطراف الطيب. ص222 12. آخر: زنجبيل، فلفل ص222 13. صنف منه: سذاب كزبرة كراويا، زعفران، أطراف الطيب السماع، ص184 14. آخر: سذاب، نعنع، كزبرة، كراويا، فلفل، كمون، قرفة ص184 15. آخر: سذاب، نعنع، كزبرة، كراويا، فلفل، زنجبيل، قرفة أطراف الطيب سماع، ص184 16. كما يعمل ببلاد الروم: بزعفران ص223 17. شوي: كزبرة، كراويا نعنع، أطراف الطيب. ص224	أبيض بخميرة: نعنع وسذاب ص200 13. آخر: عصفر وزعفران. ص201 14. صفة: سذاب ص201 15. صفة: أطراف الطيب، أفأويه، دارصيني، مصطكا، زعفران. ص201 16. لفت عجمي: كزبرة يابسة، كراويا. ص201 17. صفة آخر: هال، زعفران. ص202 18. لفت				

عمل الخردل اللطيف والحار	الخيز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخرن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	الببيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللقت وغيره	فيما يعمل من الأنبان من الكوامخ
مصطكا ص 177 11. آخر: زنجبيل و دارصيني محرت ص 177 12. آخر: كزبرة يابسة، زعفران، كراويا، زعر ص 177 13. آخر: سنبل، قرنفل، زنجبيل، دارصيني ، قرنفل، كراويا، كزبرة، كمون ص 178 14. خردل آخر: زعر	الزعفران ص 96 18. السمك الزرباج: زعفران، فلفل، أطراف الطيب، زعفران. ص 97 19. السمك السماقية: فلفل، كزبرة يابسة، السماق ص 98. 20. آخر من السمك: يصيغ بزعفران، كزبرة، كراويا، قرنفة، فلفل، نعناع، أطراف الطيب، يفرغ قليل من الأبايزر ويوضع فوق وجهه. ص 98 21. آخر من السمك: ننع، فلفل، قرنفة، زنجبيل، أطراف الطيب، كزبرة، أطراف الطيب، زعفران ص 99	زعفران. ص 115، ص 124 20. المخنقة: زعفران. ص 125 21. الكثافة المطبوخة: يصيغ بزعفران. ص 127 22. حلاوة من العجوة: لوز مصبوغ بزعفران، قليل خشخاش. ص 127. 23. حلاوة أخرى: لوز مصبوغ بزعفران، أفواه، قليل خشخاش ص 128. 24. رطب معسل: سنبل والأفوايه،	عود شيت ومصطكي وقرفة. ص 26 31. دجاج البندقية: زعفران. ص 26. 32. الدجاج مصلوق: شيت، مصطكا، قرنفة. ص 26 33. دجاج زرباج: كزبرة يابسة، دارصيني، عود ننع، مصطكي، زعفران، أطراف الطيب. ص 26 34. دجاجة حامضية: سماق، الأفوايه. ص 27 35. دجاجة مصوص: خل مصبوغ بزعفران. ص 27. 36. جوانب دجاج: مصطكا، دارصيني. ص 27 37. دجاجة حلوية: دارصيني، فلفل، كسبرة يابسة ص 28. 38. فراربخ ممرسة: أبايزر، زعفران. ص 29 39. رمانية دجاج: خولنجان ودارصيني، يطيب بالأبايزر. ص 29. 40. لون بقراصيا:	قلفل. ص 156 22. أخرى: درهم أطراف الطيب، قليل ننع وسذاب. ص 156 23. الوعاء الضاري: ننع، سذاب. ص 156 24. فقاع: يسير ننع ص 156 25. أقسما ملبحة: 24 درهم فلفل، ومثله زنجبيل سنبل، وتنبل وهال، قرنفل، بسباسة من كل واحد دراهم، 20 درهم ورق ننع، يسير سذاب ص 157 26. فقاع شعيري: سذاب، سنبل دارصيني، قرنفل ص 157 27. فقاع بقول: نصف أوقيه	تستطاب: ننع أبايزر ص 77. 22. مبعثرة حامضية: أبايزر. ص 77 23. مبعثرة بصل: الأبايزر. ص 78 24. مبعثرة صفراء: زعفران ص 78 25. مبعثرة ببضاء: زعفران، أبايزر ص 78. 26. مبعثرة سانجة: أبايزر. ص 78 27. ببض مطجن: كزبرة، دارصيني كراويا، ص 78 28. ببض مصوص: دارصيني، مصطكا، كزبرة، كراويا، يصيغ بزعفران. ص 78	18. آخر منه: أطراف الطيب، زنجبيل يجعل على وجهه ننع وسذاب. ص 224 19. العجور: أطراف الطيب، عروق ننع، فلفل، كزبرة يابسة. ص 224 20. آخر منه: يسير أطراف الطيب. ص 225 21. اللوبيا: كراويا. ص 225 22. آخر: ننع، سذاب، كزبرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب، ص 204 23. آخر: قرنفل. ص 205	آخر: سذاب، ننع ص 202 19. زيتون أسود: ببخر ببخور عود قناقلي زقشر جوز يابس، كسبرة ص 203 20. صنف آخر: أطراف الطيب، ننع، سذاب، كزبرة كراويا، ويسير فلفل ص 204. 21. زيتون طيب: زعر، ننع ص 204 22. زيتون متبل: كسبرة كراويا، أطراف الطيب ص 204 23. آخر متبل: سماق، كراويا، قليل فلفل ص 205					

عمل الخردل اللطيف والحار	الخيز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	الببيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الأنبان من الكوامخ
سنبل. ص178 آخر: 15 فلفل ص178.			22. البوري المكفن: زنجبيل زعفران أطراف الطيب، ننع، سذاب، ص99 23. صنة طيبة عال: فلفل نصف رطل، زنجبيل ثلاثة أواق، كزبرة بابسة نصف قدح وكراوية نصف قدح، زعر نصف أوقية، درهمين سنبل، أوقية ونصف أطراف الطيب، قرفة. ص99 24. صحنه أخرى: سنبل وتتيل وهال وقرنفل وجوزة الطيب رطل من هذا المجموع، كراوية قدح، كزبرة قدحين، زعر ربع قدح،	يصبغ بنصف درهم زعفران. ص129 25. رطب مربي: شي من زعفران. ص129 26. تمر ملوزة: يصبغ بزعفران. ص129 27. حلوة من التمر: يصبغ اللوز بالزعفران ويزين. ص130 28. الحلوة العجمية: اللوز المزغر، الخشخاش، زعفران بماء النورد. ص130.	خولنجان ودارصيني. ص29 41. سفرجلية: عود خولنجان ودارصيني ص30. 42. زيرباج: زعفران، بأطراف الطيب. ص30 43. الكشكية: كزبرة، سذاب، فلفل. ص31 44. كشك: أزار رطب، كزبرة كراويا. ص31 45. سماقية: ننع، توابل ص31 46. سماقية بقلقاس: السماق، توابل. ص31. 47. ست النوبة: زعفران. ص32 48. الزيرباج: زعفران، ننع. ص34 49. الرخامية: قرفة، مصطكي، زنجبيل. ص34 50. المأمونية: زعفران 51. المروزية: زعفران، ننع، أطراف الطيب. ص35. 52. لوزية: زعفران. ص39	فلفل، درهم هال، درهم ورق تتيل، درهم بسياسة، ونصف درهم كبش القرنفل عود سذاب ص158 28. خميرة أقسما: سنبل تتيل وكباش قرنفل جوزة الطيب وهال وبسياسة زنجبيل أوقية، كبابة زعفران، قائلة ننع، سذاب ص158 29. أقسما: ننع، جزء سذاب، أطراف الطيب. ص158 30. شش: ننع، سذاب أطراف الطيب ص159 31. آخر: أزار ص159	ص79 29. أبازير العجج والمبثرات: زنجبيل و خولنجان وقرفة زعفران وفلفل وكمون و زعر كل واحد جزء، سنبل ثمن جزء. ص79 30. ملححة: فلفل، كزبرة، ربع قدح كراويا قرفة ص80 31. عجة بكبود: كزبرة، فلفل، سذاب، زنجبيل، دارصيني. ص80 32. عجة بجبن وكما: كزبرة، ومن دارصيني وفلفل وزنجبيل. ص80 33. عجة معتمدية: ص80	كزبرة بابسة، يسير زعفران، كراويا، أطراف الطيب. ص226	24. زيتون مبخر: زعر سذاب، كمون ص205 25. صفة: سذاب، ننع كزبرة، كراويا ص206 26. صفة: ننع، كزبرة، كراويا، أطراف الطيب ص206 27. تخليل جوز أخضر: أبازير ص207 28. كباد مسكل: ننع، أطراف الطيب ص207 29. كباد مملح: بزعفران. ص208 30. صفة آخر: سذاب			

عمل الخردل اللطيف والحار	الخيز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل اللقاع والأسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من الثفت وغيره	فيما يعمل من الآبيان من الكوامخ
			رطل فلفل، رطل قرقة، نصف أوقية زعفران، رطل زر ورد، 3 دراهم مصطكاء، ص 100 25، صحنه أخرى: جوزة الطيب 10 دراهم، قرقة، مصطكاء، فلفل، كراوية، أطراف الطيب، ص 100 26، صحنه السماق: زعتر، قليل مصطكي، دارصيني، حيات كمون، فلفل، كراوية، زنجبيل. ص 100 27، صحنه كذابية: نعنع، سذاب، يمسير سماق، زعتر، كزبرة يابسة، كراوية، فلفل،		53. محشي بماء الليمون: فلفل، كزبرة يابسة ص 39. 54. فراخ حمام: زعفران، نعنع، فلفل، أطراف الطيب، ص 52 55. فراخ مصوص: فلفل، مصطكي، قرقة، أطراف الطيب، ص 55 56. نجاجة كرنجاج: زعفران ص 55 57. عصافير مشوية: فلفل، زعفران، زعتر، قرقة، مصطكي. 58 58. عصفور مكبوس: دارصيني، مصطكي، ص 59 59. عصافير بالبيض: الابازير، والافاوية، ص 59 60. مطجن من النجاج: زعفران ص 59 61. صنف آخر: سذاب، أطراف الطيب، ص 60. 62. لومن من عصفور: فلفل، كراوية، كمون، كزبرة، سذاب ص 60.		32. آخر: سذاب ص 159 33. سوبية أرز: أطراف الطيب، نعنع زنجبيل، سذاب ص 160 34. سوبية: سذا ب نعناع. ص 160 35. سوبية آخر: أطراف الطيب، ص 160 36. سوبية يمنية: سذاب، نعنع، أطراف الطيب ص 161 37. أخرى: أطراف الطيب (سنبل، تنبل، حطب قرنفل، وهال، جوزة طيب، بسياسة، فلفل، زنجبيل، وزر ورد) نعنع، سذاب، زعفران. ص 162		كزبرة يابسة، درهم فلفل، دارصيني، يقطع عليه سذاب، ص 81 34. عجة نرجسية: 3 كزبرة، زنجبيل، دارصيني، قرنفل، سذاب سنبل، ص 81		زنجبيل، قرنفل، كراوية، زعفران، ص 208 31. تخليل البصل مصر: زنجبيل، نعنع أطراف الطيب سذاب قرنفل، زعفران، ص 209 32. فجل بخل: الجدان، شونيز زعتر، ص 210 33. كباد: كراوية، سذاب، زنجبيل، قرقة، قرنفل ص 210 34. حماض الأكرج: زعفران، ص 211 35. ليمون مائع:	



عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفية	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الكوامخ	
			زنجبيل، أطراف الطيب. ص 101 28. صير مطيب: زعر، ننع، سذاب، أطراف الطيب، فلفل. ص 101. 29. صحنه الإسكندرية: سماق، أطراف الطيب، أبار، حار. ص 102. 30. صحنه أسكندرية خالصة: 4 أقداح كزبرة مدقوقة، فلفل، زعر، كراوية، قرقة، زنجبيل وفلفل، خولتجان ننع وسذاب. ص 102. 31. صحنه تصنع ببغداد: كمون، رازيواج. ص 102. 32. صحنه أخرى: كزبرة،		63. صفة آخر منه: أبازير. ص 60 64. الصفاير المتقل: كزبرة، كرويا، فلفل، مصطكي، كركم. ص 60 65. الليمونية: مصطكا، دارصيني. ص 36 66. مشمشية: زعفران. ص 37 67. اللبنة: كمون، مصطكي، دارصيني. ص 38 68. طيهاجة: أطراف الطيب، زعفران، فلفل. ص 40 69. الملوخية: فلفل، كزبرة، كراويا. ص 40 70. الأرزية: كزبرة يابسة، شبت. ص 40 71. الأطرية: فلفل، كزبرة يابسة وخضراء، حلقة شبت. ص 41 72. اللبنة: مصطكي، قرقة، ننع. ص 41 73. ست شناع: فلفل، كزبرة خضراء. ص 41 74. المتوكلية: فلفل،							زعفران، زنجبيل هال وننع وسذاب وقليل كراويا ص 211 36. تخليل جوز الأخضر ننع، زعفران أطراف الطيب ص 212 37. تخليل الشمار: ننع أطراف الطيب كراويا ص 212 38. سفرجل: أطراف الطيب ص 213 39. صنف ثاني: أطراف الطيب زعفران. ص 213 40. صنف ثالث: ننع زعفران، أطراف الطيب	



عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	تقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من الثفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
			كراوية، زعتر، سماق، قرفة، مصطكا، سنبل، هال، قرنفل، فلفل، نعنع، سذاب، ص 103.		كزبرة خضراء، ص 42 75. المسكاج: أطراف الطيب، فلفل، نعنع، زعفران، ص 42. 76. فقاعية: فلفل، نعنع، ص 42 77. الاسبيدياج: فلفل، كزبرة خضراء، و قرفة، مصطكي، كمون، ص 43 78. البورانية المقلية: فلفل، كزبرة يابسة، نعنع، ص 43 79. كمونية: فلفل، كزبرة خضراء، أبازير، ص 43 80. النرجسية: كمون، كزبرة ، فلفل ص 44. 81. اللوبيا: فلفل، كزبرة خضراء، ص 44 82. البصلية: زعفران، فلفل، نعنع، أطراف الطيب، ص 44 83. الطحينية: أطراف الطيب، ص 44 84. الفريكية: فلفل، كمون، شبت، مصطكي، قرفة، ص 44 85. القمحية: مصطكي							ص 213 41. تخليل الخيار: نعنع، سذاب ص 214 42. باذنجان: كزبرة يابسة، فلفل أطراف الطيب كراويا ص 214 43. بقطين مخلل: نعنع، زعفران ص 215 44. الفبار: كزبرة يابسة ص 215 45. الليمون المالح: نعنع أطراف الطيب كزبرة يابسة، سذاب ص 217 46. آخر: زعفران. ص 217 47. كبس الليمون:

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البیض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
					شبت، كمون، قرفة ص45 86. الكشك: فلفل، نعنع. ص45 87. الحصرمية: نعنع مصطكي، قرفة. ص46 88. البهطة الصفراء: زعفران. ص46 89. الهبطلة: مصطكا ص47 90. أرز بالنين: مصطكا، قرفة. ص47 91. التطماج: فلفل وكزبرة يابسة. ص47 92. أرز محلي: أطراف الطيب، مصطكا، قرفة، زعفران. ص48 93. أم نارين: مصطكا، قرفة. ص48 94. العراقية: فلفل، مصطكا، قرفة. ص48 95. السرجلية: مصطكي، قرفة أطراف الطيب، نعنع، فلفل. ص49 96. ماء وردية: فلفل، مصطكي، قرفة. ص49 97. السنبوسك الحامض: مصطكي، فلفل. ص49					زعفران، سذاب ص217 48. الليمون المالح: نعنع زنجبيل سذاب زعفران ص218 49. آخر: زعفران ص218.		

عمل الخردل اللطيف والحار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجيج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللفت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
					<p>98. الشعيرية: قرقة، مصطكي. ص50</p> <p>99. تفاحية بالزعفران: فلفل، زنجبيل، زعفران، أطراف الطيب. ص51.</p> <p>100. المشمش الأخضر: الأباذير، ص51</p> <p>101. المشمش اليابس: دارصيني، مصطكي، نعنع، قرقة زعفران، أطراف الطيب، الخشخاش. ص51</p> <p>102. الكشك: مصطكا قرقة، فلفل، كزبرة يابسة ص52.</p> <p>103. لحم ثقيلة: فلفل، مصطكي، قرقة، كزبرة يابسة ص52.</p> <p>104. مدقة مقبلة: فلفل، كزبرة يابسة. ص53</p> <p>105. الخروف الممزوج: فلفل، زعفران، سماق، نعنع، أطراف الطيب. ص53</p> <p>106. حشو السنيوسك: فلفل، نعنع كراويا، قرقة، زنجبيل، أطراف الطيب، هال، قرنفل، سنبل. ص54</p> <p>107. عيس نصفي: فلفل</p>							

عمل الخردل اللطيف والجار	الخبز وكيفيته	نقوع المشمش	أنواع السمك وسائر أنواعه	في الحلوات وأنواعها	أنواع الأطعمة	عمل مري وخزن ماء الحصرم والليمون	في عمل الفقاع والأقسما وغير ذلك	البيض والعجج وغيرها	عمل البوارد من البقول	أنواع الصلصات	في سائر المخللات من اللقت وغيره	فيما يعمل من الألبان من الكوامخ
					<p>وزنجبيل، وأطراف الطيب، زعفران. ص 54.</p> <p>108. النجمية: فلفل، زعفران، السماق. ص 54.</p> <p>109. الكرنب: زعفران، كراويا، أطراف الطيب، كزبرة ص 54.</p> <p>110. الاسيوطية: خشخاش، زعفران. ص 55</p> <p>111. جوداب الخشخاش: خشخاش ص 55</p> <p>112. الملوخية: كزبرة خضراء و يابسة، فلفل، كراويا، مصطكي، دارصيني. ص 56.</p> <p>113. المشمشية: أبازير، زعفران ص 56.</p> <p>114. سكاج: دارصيني، كزبرة يابسة، أبازير، زعفران. ص 57</p> <p>115. تفاحية: دارصيني، فلفل، مصطكاء، زنجبيل، نعنع. ص 57</p>							

جدول (2): جدول يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند البغدادي

الحوامض وأنواعها	في ذكر السموك وما يعمل منها.	الكعك والحنوى	السواجج	في الهرايس والتتوريات	في المخلات والأصباغ والمطيبات	في المطجنات والنبوارد	القلايا والتواشف:
1. السكباج: كسفرة يابسة، دار صيني، الأبايزر، زعفران ص 47	فصل في السمك الطري وأواله.	الحلاوات وأصنافها	1. اسفانجية: كسفرة يابسة، كمون، فلفل، دار صيني، مصطكي، دار صيني، ص 71	1. هريسة: دار صيني، كمون، ص 105	فصل المخلات: 1. ننع مخل: أفاوية، بالزعفران. ص 127	1. مطجن: كسفرة يابسة وكمون ودار صيني، ص 113	1. العنبرية: كسفرة وكمون وفلفل ودار صيني ومصطكي، ننع يابس. ص 83
2. ابراهيمية: كسفرة، زنجبيل، فلفل، دار صيني ومصطكي. ص 48	1. سمك مشوي: صغتر يابس، سماق، الكسفرة ودار صيني، مصطكي وكمون، زعفران ص 146	1. حلواء يابسة: زعفران ص 145	2. رخامية: الأبايزر، دار صيني، ص 72	2. هريسة أرز (عرسية): دار صيني، كمون. ص 105	2. باذنجان مخل: ننع، أفاوية، وأطراف الطيب ص 127	2. مطجن ناشف: كسفرة وكمون ودار صيني، ص 113	2. مشمشية: كسفرة يابسة وكمون وفلفل وزنجبيل ومصطكي، دار صيني، بزعفران، ص 84
3. جرجانية: كسفرة يابسة، زنجبيل، فلفل، دار صيني، ص 48	2. سمك مقلو: صغتر، أبايزر، زعفران، ص 119	2. مكشوفة: زعفران ص 146	3. أرز مقلو: كسفرة يابسة وكمون ودار صيني، ص 73	3. تنورية: كسفرة يابسة، شبت، كمون ودار صيني، ص 106	3. لفت مخل محلي: محلي: أفاوية، أطراف الطيب، زعفران. ص 128	3. مطجن ناشف: كسفرة وكمون ودار صيني، ص 113	3. سفرجلية: كسفرة يابسة، مصطكي، دار صيني، أبايزر، بزعفران ص 85
4. حامضية: كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل وقرنفل، دار صيني ص 49	3. سمك في الجواذيب والأخيشة: جواذيب الخشخاش: زعفران ص 138	3. سمك وأقراص عذ ران. ص 148	4. شوربا: كسفرة يابسة وفلفل وزنجبيل ناعم، كمون، شبت يابس، دار صيني، كمون ودار صيني، ص 73	4. كببس: كسفرة يابسة، كمون، شبت، عيدان، مصطكي، ص 106	4. باذنجان محسي: الأفاوية، أطراف الطيب ص 129	4. مطجن ناشف: كسفرة وكمون ودار صيني، ص 114	4. نارنجية: كسفرة يابسة، مصطكي وفلفل دار صيني وزنجبيل، ننع يابس. ص 86
5. ديكبريكة: كسفرة يابسة، فلفل، ص 50	4. سمك مقفور: زعفران، أطراف طيب ص 120	4. جواذيب الخبز: زعفران، ص 137	5. مجردة: كسفرة يابسة وكمون ودار صيني، ص 73	5. سكتور (كيبا): الأبايزر، زعفران، ان، كزيرة يابسة ودار صيني، ص 106	5. باذنجان بلين: كمون، كسفرة، شونيز وأطراف الطيب. ص 129	5. مقشوة: سماق، كسفرة يابسة وكمون وفلفل ودار صيني، ننع يابس ص 114	5. فاختية: كسفرة، كمون، فلفل، دار صيني، مصطكي، ننع، منققات حامضية: كسفرة، فلفل، دار صيني، مصطكي، ننع، بزعفران، سماق ص 86
6. زيرباج: كسفرة، فلفل و مصطكي، دار صيني، زعفران. ص 52	5. مالح ناعم: كمون و كسفرة، ودار صيني، زعفران، أطراف الطيب. ص 120	5. جواذيب خبز القطائف: زعفران، ص 137	6. مجردة: كسفرة يابسة وكمون ودار صيني، ص 73	6. باذنجان بلين: كمون، كسفرة، شونيز وأطراف الطيب. ص 129	6. باذنجان بلين: كمون، كسفرة، شونيز وأطراف الطيب. ص 129	6. مصوص: بزعفران مصطكي، ص 114	6. منققات حامضية: كسفرة، فلفل، دار صيني، مصطكي، ننع، بزعفران، سماق ص 86
7. نيرباج: كسفرة يابسة، زنجبيل، فلفل، دار صيني، مصطكي، ننع يابس. ص 52	6. مالح ناعم: كمون و كسفرة، ودار صيني، زعفران، أطراف الطيب. ص 120	6. جواذيب خبز القطائف: زعفران، ص 137	7. مجردة: كسفرة يابسة وكمون ودار صيني، ص 73	7. قرق بلين: الشونيز، ص 129	7. قرق بلين: الشونيز، ص 129	7. مقشوة: سماق، كسفرة يابسة وكمون وفلفل ودار صيني، ننع يابس ص 114	7. بوران: كسفرة يابسة، كمون ودار صيني، ص 87
8. طباهجة: زعفران، الأبايزر، كسفرة يابسة وزنجبيل ودار صيني وكمون و كراويا، فلفل ص 53	7. مالح ناعم: كمون و كسفرة، ودار صيني، زعفران، أطراف الطيب. ص 120	7. جواذيب خبز القطائف: زعفران، ص 137	8. مجردة: كسفرة يابسة وكمون ودار صيني، ص 73	8. شونيز: الشونيز، ص 129	8. شونيز: الشونيز، ص 129	8. مقشوة: سماق، كسفرة يابسة وكمون وفلفل ودار صيني، ننع يابس ص 114	8. شيرازية: كسفرة، كمون، دار صيني، ص 88
9. تفاحية: كسفرة يابسة، دار صيني، زنجبيل وفلفل و مصطكي، ننع. ص 54	8. مالح ناعم: كمون و كسفرة، ودار صيني، زعفران، أطراف الطيب. ص 120	8. جواذيب خبز القطائف: زعفران، ص 137	9. مجردة: كسفرة يابسة وكمون ودار صيني، ص 73	9. شونيز: الشونيز، ص 129	9. شونيز: الشونيز، ص 129	9. مقشوة: سماق، كسفرة يابسة وكمون وفلفل ودار صيني، ننع يابس ص 114	9. بورانية: كسفرة يابسة، مصطكي ناعم، دائق زعفران ص 89
10. حصرمية: كسفرة يابسة، ودار صيني فلفل ومصطكي، ننع يابس ص 55	9. مالح ناعم: كمون و كسفرة، ودار صيني، زعفران، أطراف الطيب. ص 120	9. جواذيب خبز القطائف: زعفران، ص 137	10. مجردة: كسفرة يابسة وكمون ودار صيني، ص 73	10. شونيز: الشونيز، ص 129	10. شونيز: الشونيز، ص 129	10. مقشوة: سماق، كسفرة يابسة وكمون وفلفل ودار صيني، ننع يابس ص 114	10. بصلية: عود دار صيني، كسفرة



الحوامض وأنواعها	في ذكر السموك وما يعمل منها.	الكعك والحلوى	السواذج	في الهرائس والتوريات	في المخلاتات والأصباغ والمطيبات	في المطجنات والبوارد	القلايا والنواشف:
11. حلوية: كسفرة يابسة، زنجبيل وفلفل ودارصيني ومصطكي زعفران. ص 55	ص 121. فصل في السمك المملوح والوانه	8. جواذب الرطب: زعفران. ص 138	أبازير. ص 74. 6. أطرية: كسفرة يابسة، الفلفل ومصطكي، كمون ودارصيني. ص 75	وفلفل ودارصيني وزنجبيل. ص 107	ص 129. 9. شيراز بيقول: نعنص ص 129	ص 115. 6. مفرقة: أبازير	وكمون وفلفل ومصطكي ودارصيني بزعفران. ص 89
12. رماتية: كسفرة، كمون، فلفل، دارصيني، مصطكي، نعنص يابس ص 56	6. سمك مقلو بخل ورهشي: كسفرة يابسة، كمون ودارصيني ص 121	9. جواذب آخر: زعفران، خشخاش. فصل في الأخصص: 10. خبيص آخر: زعفران ص 140	ص 75. 7. راشتا: دارصيني. ص 75	6. طفشيل: كسفرة، فلفل، دارصيني زنجبيل مصطكي، نعنص زعفران. ص 108	10. أسفناخ: الكمون والكسفرة اليابسة والدارصيني، فصل في المطيبات ملح مطيب: الكسفرة، الشونيز، كمون الخشخاش، رازياتج، والأنيسون، الحلتيت، زعفران أو سماق. ص 132	ص 115. 7. بزمورد: نعنص ص 116	11. رجاتية: كسفرة وكمون وفلفل ودارصيني ومصطكي ص 90
13. ريباسية: أبازير ص 66	7. مالح بلين: كسفرة وكمون ودارصيني ص 122	11. خبز ص 153	8. عسبة: كمون وكسفرة يابسة مسحوقة ص 76	7. أكرع: كسفرة يابسة ومصطكي وكمون، دارصيني ص 109	8. بيض مطجن: كسفرة وكمون ودارصيني، ص 116	ص 90	12. نجومية: الأبازير المعروفة، كمون ودارصيني. ص 90
14. سماقية: كسفرة اليابسة، كمون، فلفل، السماق، زنجبيل، دارصيني، نعنص، المصطكي. ص 58	8. مالح مقلو سادج: أبازير ص 122	12. رطب مصل: زعفران. ص 156	9. حنطية: يسير كسفرة يابسة مسحوقة، قطع دارصيني. يذر كمون ودارصيني ناعم. ص 76	8. عس: تنوري: كمون كسفرة، دارصيني، ص 109	9. بيض مصوص: كسفرة وكمون ودارصيني ناعم، مصطكي، بزعفران ص 116	ص 91	13. لرجسية: كسفرة يابسة وكمون ودارصيني ومصطكي، الأبازير. ص 90
15. ليمونية: كسفرة يابسة و زنجبيل وفلفل ودارصيني ومصطكي ناعم، نعنص يابس. ص 59	9. مالح مكرير: كسفرة، زعفران ص 122	13. عمل المري: دارصيني، زعفران، الأفوايه. ص 158	10. فريكية: كسفرة يابسة ناعم عود دارصيني، يذر كمون ودارصيني ناعم ص 77	12. كامخ ريجال: نعنص، شونيز. ص 131	ص 116	ص 91	14. منبوشة: يسير كسفرة يابسة، كمون وفلفل ودارصيني ومصطكي ص 91
16. مغنومة (مقطعة): كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل وكمون ودارصيني وكراويا، زعفران. ص 59	10. مالح بخل وخردل: زعفران، ص 156		11. مهلبية: كسفرة يابسة، مصطكي، أعواد دارصيني، يصبغ بزعفران. ص 77	13. زيتون مبخر: الزعفران ص 132	ص 116	ص 92	15. مدفونة: كسفرة يابسة دارصيني، ص 91
17. مقفورية: كسفرة، كمون، فلفل، دارصيني، كراويا، مصطكي. ص 59	11. زعفران، كسفرة. 123. فصل في الطريخ وما يعمل منه		12. اسفينداجية: كسفرة يابسة وكمون وفلفل	14. باقلي بخل: كراويا ودارصيني ص 133	ص 116	ص 92	16. بورالية قرع: كسفرة وكمون وفلفل ومصطكي زنجبيل، دارصيني، ص 92
18. حبشية: كسفرة يابسة، كمون، فلفل، دارصيني، مصطكي، نعنص يابس ص 60	13. مقلوبة الطريخ: كسفرة يابسة، كمون،					ص 93	17. خضيرية: زنجبيل وكمون ومصطكي وفلفل دارصيني. ص 93
19. مشمشية: كسفرة، زنجبيل، فلفل، دارصيني، مصطكي، كمون، بزعفران. ص 61						ص 93	18. ربيعية: كسفرة يابسة، زنجبيل، كمون، فلفل، مصطكي دارصيني، الأبازير، ص 93
20. نارنجية: كسفرة، كمون، زنجبيل، نعنص يابس، فلفل						ص 94	19. مخفية: كسفرة يابسة، دارصيني، زنجبيل وكمون وفلفل ومصطكي. ص 94
						ص 94	20. دينارية: كسفرة، كمون ومصطكي وفلفل دارصيني،

الحوامض وأنواعها	في ذكر السموك وما يعمل منها.	الكعك والحلوى	السواذج	في الهرايس والتوريات	في المخللات والأصباغ والمطيبات	في المطجنات والبوارد	الفلايا والنواشف:
مصطكي دارصيني، الأبايزر. ص 61 21. نارسك: كسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكي، ننع يابس، عيدان دارصيني ص 62 22. مصوصية: كسفرة، كمون، فلفل، دارصيني، مصطكي، بز عفرا. 63 فصل: اللبن والأجبان وما يطبخ منه: 23. المضيرة: الكسفرة يابسة، الكمون، مصطكي، دارصيني. ص 63 24. بقولية: أبايزر، الكسفرة، كمون، فلفل، الدارصيني، ننع يابس ص 64. 25. لبنية: كسفرة يابسة، مصطكي كمون، دارصيني، ننع ص 64. 26. بقولية: كسفرة، ننع، بابايزر، فلفل، زنجبيل، مصطكي، ننع يابس. ص 65 27. مجزعة: كسفرة يابسة، كمون، مصطكي، دارصيني، فلفل، الشونيز. ص 65 28. عككة: كسفرة، وكمون، فلفل، دارصيني، مصطكي، ص 66 29. مصلية: كسفرة يابسة، كمون، فلفل، دارصيني، ننع طري، مصطكي ص 67.	دار صيني. كروايا. ص 123 14. مفركة: الأبايزر 123. 15. طرخ محسى: أبايزر، كسفرة ص 124		ناعم، عيدان شبت، يذر كمون و دارصيني ناعصين. ص 78 13. سغنية: كسفرة، دارصيني، شبت، أبايزر. كمون ص 79. 14. شوربا خضراء: كسفرة يابسة دارصيني، الأبايزر. ص 80. 15. ماء وحمص: كسفرة وكمون دارصيني، شبت. ص 80. 16. ماء البافكي: سماق. ص 80. 17. ماش: كسفرة يابسة وكمون ودارصيني ومصطكي ناعم أبايزر بز عفرا ص 80. 18. مليقة: كسفرة يابسة وكمون ودارصيني ومصطكي أبايزر، زعفران ص 80.	ص 109.			أبايزر، ص 95. 21. رطبية: كسفرة يابس، زعفران، ودارصيني وكمون ومصطكي ص 95. 22. مدققات ساذجة: كسفرة وكمون وفلفل ودارصيني و مصطكي حلقة شبت يابس، ص 96. 23. خشخاشية: كسفرة يابسة، دارصيني، قليل زنجبيل، زعفران. ص 97. 24. عنابية: كسفرة يابسة، أبايزر المعروفة، دارصيني و زنجبيل زعفران، ص 98. 25. فالونجية: كسفرة يابسة، دارصيني، بز عفرا. ص 98 26. بندقية: كسفرة يابسة بالأبايزر، كسفرة وكمون ودارصيني وفلفل. ص 99 27. مقرصة: بالأبايزر، كسفرة وكمون ودارصيني. ص 99 28. كردية: دارصيني، كسفرة يابسة كمون، فلفل، ص 100. 29. قلية شواء: كسفرة وكمون ودارصيني بز عفرا. ص 100. فصل طبائخ الدجاج: 30. طبائخ الدجاج: كسفرة يابسة ودارصيني، ننع ومصطكي، زعفران، شبت. ص 101

جدول (3): جدول يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل لابن عديم

في المخللات والملوحات وصنعها	في الأشرية	الأطعمة المنشفات والسنيوسك وما يجري مجراها	الحلوات والمخبوزات وما يجري مجراها	في أنواع الدجاج المحلي والممتزج ما يجري مجراه	صفة سلي الألية	في المياه وصنعها وعمل الخل
1. لفت أبيض محلي: سذاب، ننع، أطراف الطيب أطراف الطيب ص665	1. سوبية يمنية: ننع، سذاب، أطراف الطيب ص503	في السنيوسك: 1. الأول: كزبرة يابسة، فلفل، دارصيني، مصطكا، ننع، سذاب ص553.	1. المكشوفة: زعفران، ص619	1. النوع الثالث: كراويا، ننع، ص520	1. نوع الأول: ص520	1. ماء الحصرم: دارصيني، ننع ص513
2. لفت أصفر: ننع أطراف الطيب، بعصر أو زعفران، سذاب ص668	2. نوع آخر: ننع، سذاب، أطراف الطيب ص504	2. نوع آخر: بزعفران، خشخاش ص553	2. المطبوخة: زعفران، ص629	2. النوع الرابع: زعفران، ص520	شبت كزبرة يابسة، دارصيني، ص517	2. خل أبيض: ننع ص514
3. لفت محشي: ننع، سذاب، أطراف الطيب ص668	3. شش يمني: ننع، سذاب، أطراف الطيب ص504	3. نوع آخر: خشخاش ص554	3. حلاوة طيبة: زعفران، ص632	3. الأول: ننع، سذاب كزبرة يابسة، زعفران، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني، ص520	2. خل أبيض أجود مما قبله: ننع، أطراف الطيب ص515	1. خل أبيض أجود مما قبله: ننع، أطراف الطيب ص515
4. لفت عجمي: كزبرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب ص668	4. أكسير أقسما: 24 فلفل زنجبيل، بسباسة وسنبل وقرنفل وتنبل وهاث وجوز الطيب ورق ننع سذاب ص504	4. الأول: كزبرة يابسة: ص554	4. جواذب الخبز: زعفران، ص633	4. الثاني: ننع، سذاب، كزبرة يابسة، زعفران، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني، ص520	3. الثاني: ننع، سذاب، كزبرة يابسة، زعفران، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني، ص520	4. الثالث: ننع، سذاب، كزبرة يابسة، زعفران، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني، ص520
5. لفت عجمي آخر: كزبرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب ص669	5. فقا: ننع، سذاب، ص505	5. نوع آخر: كزبرة يابسة ص555	5. خيل القطايف: زعفران، ص634	5. الثالث: ننع، سذاب، كزبرة يابسة، زعفران، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني، ص521	6. الرابع: ننع، سذاب، كزبرة يابسة، زعفران، أطراف الطيب، فلفل، دارصيني، ص521	7. نوع خامس: ننع، سذاب، فلفل، كزبرة، كراويا، ص522
6. لفت عجمي ثالث: كزبرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب، زعفران ص669	6. فقا: ننع، سذاب، ص505	6. أحسن ما يكون: كزبرة يابسة ص555	6. جواذب الخشخاش: زعفران، ص634	8. النوع الخامس: ننع، سذاب، فلفل، كزبرة، كراويا، ص522	8. نوع سادس: فلفل، كزبرة، كراويا، دارصيني، ننع، بسير	
7. لفت آخر: أطراف الطيب ص670	7. فقا: ننع، سذاب، ص505	7. نوع آخر: ننع، مصطكا، كزبرة، أطراف الطيب، قرفة ص555	7. جواذب التمر: زعفران، الخشخاش، ص635			
8. لفت أبيض بخميرة: ننع، سذاب، أطراف الطيب ص670	8. فقا: ننع، سذاب، ص505	8. نوع آخر: أضرار حارة، أطراف الطيب، مصطكا، قرفة ص556	8. أسبوطية: خشخاش، زعفران، ص638			
9. لفت بحب الرمان: سذاب، فلفل، زنجبيل، خشخاش، ننع، سذاب، أطراف الطيب ص670	9. فقا: ننع، سذاب، ص505	9. نوع آخر: زعفران، ص556	9. شيزرية: خشخاش، ص638			
10. بادنجان: كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، أطراف الطيب ص671	10. فقا: ننع، سذاب، ص505	10. شرائح كرجية: كزبرة خضراء، كزبرة يابسة، فلفل، وقرفة ص557	10. حلوى يابسة: زعفران، خشخاش، ص639			
	7. فقا: ننع، سذاب، ص505	11. نوع آخر: أضرار حارة، أطراف الطيب، مصطكا، قرفة ص558	11. حلوى تمرية: زعفران، خشخاش، ص639			
	7. فقا: ننع، سذاب، ص505	12. نوع آخر: فلفل، كزبرة يابسة، كراويا، دارصيني، زعفران، ص558				
	7. فقا: ننع، سذاب، ص505	13. شواء الراهب: قرفة مصطكي، شبت، ص558				
	7. فقا: ننع، سذاب، ص505	14. حشو شواء مطيب: أطراف الطيب، فلفل، ننع، سذاب، أضرار حارة ص560				



في المياه وصنعها وعمل الخل	صفة سلى الألية	في أنواع الدجاج المحلى والممتزج ما يجري مجراه	الحلوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والستنوسك وما يجري مجراها	في الأثرية	في المخللات والملوحات وصنعها
		سذاب، أطراف الطيب ص 522 9. نوع آخر: أيزار. ص 522 10. نوع سابع: سذاب، كزبرة يابسة، كراويا، زعتر، ننع، دارصيني، أطراف الطيب، سماق. ص 523 11. نفل ملوح: أيزار حارة ص 523 12. جودابة تباله: سماق: ص 524 13. دجاج منققة: أيزار، أطراف الطيب، زعفران، ننع. ص 524 فصل في عمل الدجاج: 14. الأول: أيزار حار، ننع. ص 526 15. يحشى عجة: دارصيني، أيزار حار، يسير زعفران، ص 527 فصل في المصوص: 16. الأول: أطراف الطيب، أيزار حارة، ننع، سذاب بزعفران. ص 528 17. نوع آخر بماء الحصرم: سذاب ننع، أيزار حارة. ص 529 18. الدجاج المصلوق: مصطكي، دارصيني، شبت. ص 529 19. مطيب فستق: كزبرة خضراء، أطراف طيب، أيزار حار ص 529 20. نوع آخر: كزبرة يابسة	خشخاش، يصبغ بزعفران. ص 639 12. حلوى عجمية: زعفران خشخاش. ص 645 13. سمك أقراص: زعفران. ص 645 14. أرلين (خبز الأبتير): الأفافية. ص 651 15. شوابير مقل: زعفران الأفافية. ص 652 16. تمر ملوز: بزعفران. ص 653 17. بسيسة: ثلث أوقية خشخاش ص 654 18. قاروت: زعفران. ص 655 في المخبوزات: 19. كعك: أنيسون، مصطكي، كزبرة يابسة حبة السوداء، أيزار وخشخاش. ص 657 20. الثاني: أبتير. ص 658 21. خبز تنوري: أنيسون، مصطكي، كزبرة يابسة حبة	فصل في الملوخية: 15. النوع الأول: كزبرة خضراء، أيزار حارة، كزبرة خضراء، دارصيني، فلفل، كراويا، كزبرة يابسة. ص 560 16. نوع آخر: كزبرة خضراء ويابسة، أيزار حاره. ص 561 17. ملوخية يابسة: الأيزار، كزبرة خضراء. ص 561 18. نوع آخر: كزبرة خضراء ويابسة، فلفل. ص 562 فصل في الباذنجان: 19. بورانية: كزبرة خضراء، أيزار حارة، كزبرة يابسة، دارصيني، فلفل. ص 563 20. النوع الرابع: كزبرة يابسة وخضراء، دارصيني فلفل، كراويا. ص 564 21. باذنجان يحشى: فلفل، كزبرة يابسة وخضراء، كراويا، دارصيني. ص 564 22. مدفونة: كزبرة خضراء. ص 565 23. النوع الثامن: كزبرة خضراء، أيزار حارة، ننع، عرق سذاب. ص 565 24. مقل: السماق، أبتير. ص 566 25. العجورية: دارصيني فلفل، كزبرة يابسة وخضراء. ص 567 26. نوع الثاني: دارصيني فلفل، كزبرة يابسة وخضراء. ص 567 27. النوع الرابع: يسير أيزار. ص 568 28. نوع آخر: كزبرة يابسة. ص 566 فصل في الفلقاس:	عصفر وزنجبيل، عود سذاب. ص 506 8. حب الرمان: ننع، سذاب. ص 506 9. سكر ولبيون: ننع، وسذاب. ص 507 10. حب رمان: ورق ننع. ص 507 11. نوع آخر: سذاب، أطراف الطيب. ص 509 12. لعوق: كراويا وقرقة من كل واحد درهم، حطب قرنفل هال سنبل تبليل جوز الطيب من كل واحد 3 دراهم، درهم مصطكي، 30 درهم ورق ننع. ص 509 13. اقسام: سذاب ننع، يسير قرنفل حب، زنجبيل، هال. ص 509 14. سفرجل مطبوخ: عود فاقلة. ص 510 15. الصرمار: أبتير	11. لون آخر: كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، أطراف الطيب، زعفران. ص 672 12. لون آخر: كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، أطراف الطيب. ص 672 13. نوع ثاني: ننع، سذاب، أطراف الطيب، خشخاش زنجبيل ص 672 14. نوع آخر: زنجبيل، أطراف الطيب. ص 673 15. الليمون المالح: سذاب، كزبرة يابسة، ننع، أطراف الطيب 16. كبس الليمون: زعفران، أطراف الطيب. ص 674 17. الهليون: كزبرة. ص 675 18. سفرجل: أطراف الطيب. ص 675 19. سفرجل: زعفران أطراف الطيب. ص 675 20. الليمون المراكبي: سذاب، كراويا. ص 676 21. الزيتون: كزبرة. ص 676 22. زيتون أخضر مرصوص: ننع سذاب فلفل، كزبرة، كراويا، أطراف الطيب ص 667 23. قبار: كزبرة، كراويا. ص 677 24. قبار سماق: صعتر وكزبرة يابسة و كراويا، سماق. ص 678 25. قبار موصلي: زعتر. ص 679 26. الزعتر: زعتر. ص 680

في المياه وصنعها وعمل الخل	صفة سلي الآلية	في أنواع الدجاج المحلي والممتزج ما يجري مجراه	الحلوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والستبوسك وما يجري مجراها	في الأثرية	في المخلات والملوحات وصنعها
		وخضراء، أبزار، ص 529 21. كردية: كزيرة يابسة، ص 530 22. كاملية: زعفران، قرفة، مصطكي، ننع، ص 530 23. ليمونية: ننع، مصطكي، وقرفة، ص 531 24. نوع آخر: ننع، ص 531. 25. نوع آخر: قرطم، ننع، ص 531. 26. نوع آخر: ننع، قرفة، مصطكي، ص 532 27. الفلاحية: قرفة، مصطكي، كف كزيرة يابسة، كراويا، شبت، ننع، ص 532 28. طبخ حب رمان: ننع، قرفة، مصطكا، ص 533 29. نوع آخر: ننع، قرفة، ص 533 30. حب الرمان: زنجبيل، ص 534 31. نوع آخر: ننع، ص 534 32. كزيرية: أبزار حار، كزيرة خضراء، ص 535 33. نوع آخر: أبزار حار، كزيرة خضراء، ص 535 34. طبخ تمر هندي: ننع، أبزار حار، ص 535 35. ريباس: ننع، أطراف الطيب ص 336 36. نوع آخر: كزيرة خضراء	السوداء، خشخاش، ص 658 22. تلوري ثاني: كراويا، أنيسون، مصطكي، كزيرة يابسة حبة السوداء، خشخاش، ص 659 23. خبز ببيض: زنجبيل، فلفل، كراويا، أنيسون، كمون، ورق سذاب، أطراف الطيب، ص 660 24. نوع آخر: لزعفران، خشخاش، ص 660 25. نوع آخر: أبزار، ص 661 26. عصيدة الخلفاء: زعفران، ص 663	29. المتوكلية: أبزار، كزيرة يابسة وخضراء، ص 569 30. ست الشنع: فلفل، كزيرة يابسة وخضراء، قرفة، كزيرة يابسة ص 569 31. النوع الثالث: كزيرة خضراء، ص 570 32. النوع الثالث: كزيرة خضراء، زعفران، ص 570 33. النوع الخامس: كزيرة يابسة، خشخاش، زعفران، ص 570 فصل في القتيب: 34. في الأول: كزيرة خضراء، ص 571 فصل الأسفناخ: 35. نوع الأول: كزيرة يابسة 572 36. ربيعية: كزيرة خضراء، وأبزار حار، ص 573 37. الكزيرية: كزيرة خضراء، أبزار حار، ص 574 38. طبخ الثوم: أبزار، كزيرة خضراء ويابسة، ص 574 39. النوع الثاني: كزيرة خضراء، ص 574 فصل الترجية: 40. النوع الأول: أبزار حار كزيرة خضراء ويابسة، فلفل، قرفة، الأبزار والكزيرة الخضراء ص 575 41. النوع الثالث: أبزار، كزيرة خضراء، ص 576 42. دينارية: كزيرة خضراء، أبزار، ص 576 43. النوع الثاني: أطراف الطيب، ص 577 44. النوع الثالث: أبزار، كزيرة خضراء،	حارة وأطراف الطيب، ص 511.	27. الصنف الثاني: أطراف الطيب، ننع، زعفران، خشخاش، 682 28. الزبيب: ننع، أطراف الطيب زنجبيل، ص 683 29. زبيب جوزاني: أطراف الطيب ص 683 30. الخيار: ننع، سذاب، ص 684 31. صنف ثالث: ننع، ص 685 32. الجوز الأخضر: أبزار، ننع، ص 686 33. البصل: ننع، ص 687 34. البصل الثاني: ننع، يسير سذاب، كزيرة، كراويا، ص 687 35. نوع ثالث: كزيرة يابسة، كراويا، أطراف الطيب، ننع، سذاب، ص 687 36. نوع ملح: هال سنبل، تنبل، ننع زعفران، قرنفل، جوز الطيب، كباة فلفل، ص 688 37. القتيب: أطراف الطيب، ننع، سذاب، ص 688 38. كباد مراكي: أطراف الطيب، ننع، ص 689 39. صناة كذابة: سذاب وننع، كزيرة، كراويا، فلفل، زنجبيل، أطراف الطيب، سماق، صغتر، ص 691 40. خلاط بيساتي: صغتر يابس وأخضر، ننع، شمرة خضراء،



في المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلي الألية	في أنواع الدجاج المحلي والممتزج ما يجري مجراه	الحلوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والسنيوسك وما يجري مجراها	في الأثرية	في المخللات والملوحات وصنعتها
		ص536 37. نوع آخر: ننع. ص536 38. فصل آخر: قرقة مصطكي، كزيرة يابسة، فلفل. ص537 39. دجاج منققة: أيزار، زعفران. ص537 40. سفرجل: زعفران، ننع، أطراف الطيب، أيزار. ص538 41. نوع آخر: أطراف الطيب، زعفران. ص539 42. زيرباج: زعفران. ص539 43. بدونس: زنجبيل، فلفل، أطراف الطيب، ننع. ص540 44. طبخ اللارنج: يسير ورق ننع وقرقة و مصطكا. ص541 45. مدققة كافورية: ، عود دارصيني، كزيرة، فلفل، زنجبيل، كمون ص541 فصل في أنواع حلوة الدجاج: 46. لوزية: يزعفران. ص543 47. لبابية: زعفران. ص544 48. نوع آخر: زعفران. ص545 49. توت شامي بالدجاج: أطراف الطيب ، ننع. ص546 50. قراصيا بلدية: ننع. ص546 51. نجاج معرفة: دارصيني، مصطكا، شبت. ص546 52. أوساط بدجاج: ننع، سذاب		ص577 فصل في البصل: 45. بصلية: زعفران، أطراف الطيب، ننع. ص578 46. النوع الثاني: أيزار، أطراف الطيب، زعفران، ننع. ص578 47. النوع الثالث: أيزار، كزيرة خضراء. ص579 48. مقل: أيزار ، كزيرة خضراء، سذاب، ننع ص579 49. مقل آخر: زعفران. ص580 فصل في الكرنب: 50. النوع الثاني: كزيرة خضراء ويابسة، أيزار حار. ص581 فصل في الحصرم: 51. النوع الأول: كزيرة خضراء ، ننع، أيزار حار. ص582 52. النوع الثاني: كزيرة خضراء، ننع، أيزار حار. ص582 53. لبنية رومية: ننع. ص584 54. العقيقة: خشخاش. ص584 فصل في اللفت 55. الأول: كزيرة يابسة وخضراء، أيزار. ص585 56. الثاني: كزيرة يابسة وخضراء، أيزار، يزعفران. ص585 فصل في اللوز الأخضر: 57. الأول: كزيرة خضراء، أيزار حار. ص586		طرخون. ص692 41. اخلاط مطيب: فلفل، زنجبيل، سذاب وننع، أطراف الطيب، كراويا، كزيرة دارصيني ص692 42. الجزر: زنجبيل، أطراف الطيب، زعفران. ص693 43. الصنف الثاني: ننع، سذاب. ص693 44. صير مطيب: صعتر، ننع، سذاب. ص694 45. نوع الثالث: أطراف الطيب، فلفل. ص695 46. الصنف الثاني: أطراف الطيب، سذاب. ص696 47. صحنه أسكندراوية: أيزار حار. ص696 48. نوع ثاني: أطراف الطيب، أيزار. ص696 49. كامخ ريجال بغدادي: ننع. ص 697 في الصلصل وما يجري مجراه: 50. اسود: فلفل، زنجبيل، زعفران. ص698 51. ابيض: فلفل. ص698 52. احمر: فلفل، سماق، أطراف الطيب ننع ص698 53. بنفسجي: فلفل، زنجبيل. ص699 54. اخضر: فلفل ص699

في المياه وصنعتها وعمل الخل	صفة سلمي الألفية	في أنواع الدجاج المحلي والمعتزج ما يجري مجراه	الحلاوت والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشفات والستينوسك وما يجري مجراها	في الأثرية	في المخللات والملوحات وصنعتها
		ص548 53. صفة: أطراف الطيب، نفع ص549 المقلي الأسكندري: كزبرة خضراء. ص549 جاني مني: كزبرة خضراء. ص550 جان بابا: يرش فلفل. 550 مقلي سذج: كزبرة خضراء. ص550		فصل في السماق: 58. الأول: نفع، سذاب، صعتر، سماق، أيزار، أطراف الطيب. ص587 59. النوع الثاني: نفع، سذاب، صعتر، سماق، أيزار، أطراف الطيب. ص587 60. النوع الثالث: نفع، سذاب، صعتر، سماق، أيزار، أطراف الطيب. ص587 61. فاختية: نفع، سذاب، من صعتر، سماق، أيزار، أطراف الطيب. ص588 62. النوع الخامس: دارصيني، مصطكا، أباير، أطراف الطيب، نفع، سماق. ص588 فصل في اللوبيا 63. الأول: الأيزار. ص589 64. الثاني: الكزبرة خضراء. ص589 فصل في الأرز: 65. المهلبية: زعفران. ص591 66. أرز مقلل أصفر: زعفران. ص592 67. الفايزية: نفع. ص592. 68. أرز بالين: كمون، دارصيني ص594 فصل في القمحية 69. الكشكاة: دارصيني، مصطكا، قرفة. ص595 70. فصل في طيبخ الخل 71. الحبشية: أطراف الطيب. نفع. ص596 72. زيرباج: زعفران، نفع. ص597 73. الأول: نفع، سذاب أطراف الطيب. ص598 74. سكياج محلي: فلفل، قرفة، زعفران، أطراف الطيب ص599 75. نارنجية: كزبرة خضراء، أيزار، نفع،		55. مغبر اللون: فلفل، زنجبيل، أطراف الطيب. ص699 56. الصنف الثامن: كزبرة، كراويا، فلفل، سذاب، أطراف الطيب، نفع. ص700 57. صلص بماء حصرم: كزبرة يابسة، سذاب، فلفل، صعتر. ص700 58. الصنف العاشر: أيزار حار. ص700 59. صلصل طيب: فلفل، دارصيني، نفع، أطراف الطيب. ص701 في العجور: 60. الصنف الأول: نفع، أطراف الطيب، فلفل، كزبرة يابسة. ص701 61. الصنف الثالث: أطراف الطيب. ص702. في اللوبيا 62. الصنف الثاني: كزبرة كراويا. ص703 63. الصنف الثالث: كراويا. ص703. 64. الصنف الرابع: كزبرة، كراويا، أطراف الطيب، نفع، سذاب ص704 65. الصنف السادس: فلفل. ص704 في الباذنجان: 66. الأول: كزبرة يابسة. ص704 67. الصنف الثاني: سماق، أيزار،

في المياه وصنعها وعمل الخل	صفة سلي الألية	في أنواع الدجاج المحلي والممتزج ما يجري مجراه	الحلوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المتشفتات والستبوسك وما يجري مجراها	في الأثرية	في المخلاتات والملوحات وصنعها
				<p>أطراف الطيب. ص 600</p> <p>76. النوع الثاني: زعفران، ننع، سذاب، أيزار، كزبرة خضراء. ص 600</p> <p>77. الأول الفقاعية: ننع، أطراف الطيب، أيزار، سذاب، كزبرة خضراء، بذر دارصيني. ص 601</p> <p>78. قرطمية: قرطم، ننع. ص 602</p> <p>79. نوع الثالث: ننع. ص 602</p> <p>فصل السفرجل</p> <p>80. الأول: زعفران، أطراف الطيب، كزبرة خضراء. ص 603</p> <p>81. فصل التفاح</p> <p>82. الأول: ننع، كزبرة خضراء. ص 603</p> <p>83. الثاني: كزبرة خضراء. ص 604</p> <p>84. الثالث: زعفران، أطراف الطيب. ص 604</p> <p>85. الرابع: زعفران، أطراف الطيب. ص 604</p> <p>فصل الرازيانج الأخضر:</p> <p>86. الأول: أيزار حار. ص 605</p> <p>87. فصل في العس:</p> <p>88. الأول: زعفران: ص 605</p> <p>89. الثالث: أيزار حار. ص 605</p> <p>90. تباله: كزبرة خضراء. ص 607</p> <p>من أطعمة المغاربة:</p> <p>91. البديعية: أيزار حار، زعفران. ص 609</p> <p>92. المشمش: ننع. ص 610</p> <p>93. مشمش يابس: ننع، كزبرة خضراء ويابسة، أيزار. ص 611</p> <p>94. فصل في الموز:</p>		<p>ننع، سذاب. ص 705</p> <p>68. الصنف الثالث: أطراف الطيب، كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، ننع، سذاب 705</p> <p>69. الصنف السادس: أطراف الطيب، كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، ننع، سذاب 706</p> <p>في القرع:</p> <p>70. الصنف الثالث: كزبرة يابسة. ص 707</p> <p>71. الصنف الرابع: أطراف الطيب، كزبرة يابسة، كراويا، فلفل، ننع، سذاب، زعفران ص 708</p> <p>في السلق:</p> <p>72. الصنف الثاني: ننع، سذاب، أطراف الطيب. ص 710</p> <p>73. الصنف الثالث: فلفل، زنجبيل، أطراف الطيب، ننع، سذاب. ص 710</p> <p>في القنبيط:</p> <p>74. الأول: كراويا، سذاب، كراويا، وسذاب ص 711</p> <p>75. الصنف الرابع: سذاب فلفل، أطراف الطيب، سماق. ص 712</p> <p>76. الصنف الخامس: سذاب. ص 712</p> <p>77. الصنف السادس: أطراف الطيب، سذاب، أيزار. ص 712</p> <p>في الباقلي:</p>

في المياه وصنعها وعمل الخل	صفة سني الآلية	في أنواع الدجاج المحلي والممتزج ما يجري مجراه	الحلوات والمخبوزات وما يجري مجراها	الأطعمة المنشقات والسنويوسك وما يجري مجراها	في الأثرية	في المخفلات والملوحات وصنعها
				<p>95. الأول: كزبرة خضراء: ص 612.</p> <p>96. الثالث: دارصيني، مصطكا، زعفران. ص 612</p> <p>97. رطيبة: أبازير، خشخاش، زعفران. ص 613</p> <p>98. الحماضية: فلفل، قرنفل، زنجبيل، كزبرة يابسة، أبازير. ص 613</p> <p>99. حماضية أخرى: كزبرة يابسة، زنجبيل، كمون، قطعة دارصيني، نعنع، زعفران. ص 614</p> <p>100. كماء الأول: كزبرة خضراء، زعفران. ص 615</p> <p>101. الثاني: زعفران. ص 615</p>		<p>78. الأول: صغتر ص 713</p> <p>79. الثاني: صغتر ص 713</p> <p>80. في الجزر:</p> <p>81. الأول: نعنع، سذاب، أطراف الطيب، كزبرة يابسة. ص 714</p> <p>82. الثاني: نعنع، سذاب. ص 714</p> <p>في الهليون</p> <p>83. الصنف الثالث: كزبرة يابسة. ص 715</p> <p>في البيض والعجج</p> <p>84. الثاني: أبازير حارة، كزبرة خضراء ويابسة، قرفة. ص 716</p> <p>85. حمص أخضر كسا: أطراف الطيب، كراويا، دارصيني، فلفل، زنجبيل، كزبرة يابسة. بدارصيني. ص 718</p> <p>86. بوارد الكماء: صغتر. ص 719</p> <p>87. نوع آخر: صغتر. ص 719.</p>

جدول (4): يوضح أنواع الأطعمة والأطباق المستخدم فيها التوابل عند الوراق

اللحوم والنجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثراند	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
بوارد من اللحم: 1. يارد من أرنب مشوي: دائق محروث، دائق انجذان، درهم كراويا، دهمين سذاب، بزار أوقيتين ص168 2. باردة: سذاب وفلفل دارصيني من كل واحد درهم. 169 3. بارده: طاقتين سذاب، ينثر سذاب. ص170 4. باردة: قطع سذاب زينة. ص170 5. باردة: سذاب، دارصيني خولنجان، كزبرة يابسة، فلفل ص171 بوارد من الأطيار: 6. باردة: كزبرة يابسة ورطبة، دارصيني، فلفل، صعتر، كمون، كراويا، ننعن، سذاب. ص107 7. باردة أخرى: يقطع سذاب ص107 8. باردة طيبة: يسير كزبرة رطبة. ص108 9. باردة خضراء: فلفل، زنجبيل، دارصيني، دارفلندرهم، خولنجان ربع درهم، كراويا درهمين، ص108 10. باردة صفراء: فلفل، دارصيني، دار فلفل، زنجبيل من كل نص درهم، ربع درهم خولنجان، دائق سنبل ومثله قرنفل، كمون، كراويا، سذاب، انجذان. من كل درهم.	1. عمل الجاجق: نعنع، طرخون، سذاب. ص151 2. عجة مقلوبة: فلفل، كزبرة، شي من كمون، شي من قرفل وسنبل. ص308 3. عجة بكما: دارصيني فلفل. ص310 4. عجة من عصافير: فلفل كزبرة ص310 5. عجة	1. عمل هرائس الأرزيات والحنطيات: 1. هريسة كروش: عود دارصيني، خولنجان. تندر دارصيني مذقوق ص222 2. حنطية: عود دارصيني، عود خولنجان. ص224 عمل الأرزيات المليئات: 1. أرزية سانجة للوائق: عود خولنجان وعود	1. سمك محمشو: قرنفل، سنبل، دارصيني، زنجبيل، فلفل، كمون، كرويا، سذاب ص123 2. باردة: فلفل، كزبرة، كمون، كراويا. ص125 3. سمك مقلو: فلفل كرويا، ص126 4. سمك: صعتر، سذاب.	1. عمل الخبيص: 1. خبيصة: درهم زعفران. ص384 2. خبيص غريب: ينقط بالزعفران. ص385 3. صفة: بصبغ بزعفران. ص386 4. خبيص الخشخاش: يداف نص درهم زعفران بماء الورد، خشخاش. ص387 5. خبيصة	عمل ثريد المفتوت بماء الحمص والباقلي: 1. ماء حمص: درهم فلفل. ص258 2. ماء حمص آخر: درهم كمون، خولنجان عود. ص259 عمل الثراند: 3. ثريده شامية: فلفل سذاب، كزبرة كمون، كرويا. ص319 4. ثريده آخر:	1. فقاع خبز السميد: سذاب، طرخون، نعنع ص 459 2. فقاع القرشي: أوقية فلفل، درهمين دارصيني، وسنبل، وقرنفل، جوزتين، دائق بسياسة ومثله قفلة، دائقتين كيلة ومثله دارفلفل، سذاب طرخون. ص461 3. فقاع	عمل الكوامخ: 1. كامخ القرنفل: أوقية القرنفل. ص155 2. كامخ الدارصيني ي: أوقية دارصيني ص156 3. كامخ الكراويا: كراويا أوقية ص156 4. كامخ أبيض: سذاب، شونيز. ص156 5. كامخ الأفاوي:	البوارد من البقول: 1. الباذنجا ن المحشي : أيزار، كراويا، دارصيني ي ص183 2. باذنجان محشي : كراويا. ص183 3. جزر محشي: أيزار، دارصيني ي، سذاب، خولنجان ، كزبرة، زنجبيل، سنبل	



اللحوم والنجاج	عمل الالبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	التراند	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
ص 109 11. باردة: سذاب. ص 109 12. باردة: كزبرة كمون، ننع، طرخون، صعتر، فلفل، دارصيني. ص 110 13. باردة: يزين بنع وصعتر ص 110 14. باردة بماء الرمان: طاقات ننع ص 110 15. باردة: طاقات ننع ص 111 16. باردة معجونة: فلفل كزبرة، زنجبيل، صعتر، طرخون ننع، سذاب، كراويا، دارصيني. ص 112 17. باردة سوداء: دارصيني، خولنجان، زنجبيل، خولنجان سذاب. ص 112 18. باردة أخرى: دائق زنجبيل، سذاب ننع، دارصيني. ص 113 19. باردة سوداء: دارصيني، خولنجان، سذاب، ننع. ص 113 20. باردة بماء الرمان: داقين دارصيني، سذاب، ننع، صعتر. ص 114 21. مطجونة بفرايح سمان: فلفل، طاقات سذاب كمون. ص 118 22. مطجونة: فلفل، كزبرة يقطع سذاب. ص 119 23. مطجونة بصور بجاج: فلفل، كزبرة، سذاب، ص 119 24. مطجونة: درهم فلفل، كزبرة رطبة نص أوقية، كزبرة بابسة ما حملت رؤوس الأصباغ، ننع، زنجبيل نص درهم ومثله	بيضاء: فلفل، سذاب، كزبرة. ص 310 5. عجة أخرى: كمون، سذاب، ننع، طرخون، دارصيني. ص 311	دارصيني. ص 227 2. ساذجة بلبن للمتوكل: دارصيني، خولنجان ص 227 3. أرزية لإبراهيم المهدي: عود خولنجان ودارصيني ص 229 4. حنطية مثثة: قطع دارصيني، خولنجان. ص 231 5. مثثة: دارصيني، خولنجان ص 231 6. عمل الأسفاخيات: عودي خولنجان ودارصيني،	ص 126 5. سمك شوي: ننع، كرويا، الجدان، ص 12 6. سمك قريس كزبرة، دارفلفل زنجبيل، سنبل، قرنفل، فلفل، خلنجان، قطعة دارصيني يصبغ زعفران ص 128 7. ممقود من السمك: حبة السوداء دارصيني خولنجان ص 144	مامونية: يداف زعفران ص 388 6. خبيصة مولده: يداف زعفران في ماء الورد. ص 389 7. خبيص الجزر والتمر: نص درهم سنبل، زنجبيل. ص 393 8. خبيص من الخشخاش: درهمين زعفران. ص 395 9. حلوى: يصبغ بزعفران مذاب في ماء الورد.	كزبرة، كمون، شي من صعتر. ص 320 5. ثريدة العوهراني: شي من فلفل. ص 321 6. ثريدة أخرى: كزبرة. ص 322 7. ثريدة: كزبرة، أبزار. ص 323 8. ثريدة شامية: سذاب، كزبرة، خولنجان دارصيني فلفل، ص 323 9. ثريدة بيضاء: شيام	الشعير: ننع، سذاب. 4. فقاع العسل: فلفل، دار، فلفل، قرنفل، زنجيل، سنبل، دارصيني، قرقة، قاقلة. ص 462 5. فقاع بصل: دارصيني، سنبل، فلفل، فلفل، طاقات سذاب. ص 462 6. فقاع آخر: قرقة، سنبل، قرنفل، زعفران، سذاب. ص 463 7. شراب معسل: زعفران أوقية وتصف.	سنبل، زنجبيل، كمون من كل واحد نص أوقية، دارصيني أوقية، فلفل درهم، قرنفل 4 مثاقيل. ص 156 6. كامخ الصعتر: زعتر. ص 157 7. كامخ اللتاخوه: أبازير. ص 158 8. المنقرة: كف رازياتج. ص 159 9. ربيثا: زعتر 20 درهم،	قرنفل. يقطع على وجهه سذاب ص 186 4. باذنجان محشي له بصل: زعفران، كراويا، دارصين ي. ص 184 5. باذنجان بوران: فلفل، كراويا، يقطع على وجهه سذاب. ص 184 6. باذنجان آخر: قطع دارصين ي	

اللحوم والدجاج	عمل الالبان والاجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
خولنجان، دارصيني، ص 120 25. إبراهيمي: خل مذاق بدهم زعفران. ص 120 26. مطبنة: كزيرة رطبة ويابسة، نفع. ص 120 27. مطبنة أخرى: فلفل، كزيرة، بلقة سذاب. ص 121 28. ممقور الطير: خلنجان، دارصيني، 29. حشو: كزيرة، سذاب، قطع دارصيني وخولنجان صعتر، ص 171. 30. ممقور: أبازير، ص 172 عمل السلاقات من اللحوم: 31. صفه: يصفر الكبد بزعفران، سذاب. ص 179 32. سلاقة رومية: أعواد شبت، ص 180 33. سلاقة فارسية: يقطع سذاب لزينة. ص 180 34. سلاق عامص: سماق، أبزار رطب. ص 181 35. سلاقة فارسية: شي من زعتر، ص 181. الأهلام المعمول من اللحم: 36. هلام من عجل: محروت، سذاب، حبة السوداء، كزيرة، ص 165 37. أهلام أخرى: خولنجان، محروت، دارصيني، صعتر، حبة السوداء. يزين بزعفران وحبة السوداء، ص 166.			قليل فلفل. ص 233 7. عمل المخلوطات من الأرزيات واللوببانيات: عود خلنجان ودارصيني عود ص 239		ص 398 10. خبيصة بغير نار: زعفران. ص 400 11. شحمية غاية: ينثر عليه يسير فلفل ويقدم. ص 403 12. شحمية أخرى: ينثر يسير فلفل ويقدم ص 405 13. مهلبية: بصغ بزعفران ص 406 14. مهلبية من نسخة الوائقي: كزيرة، كمون، دارصيني، زعفران، ترعر	قليل. ص 324 10. ثريدة بيضاء: خولنجان، دارصيني، كزيرة، قليل، فلفل، شي من كمون، ص 326 11. ثريدة عراقية: فلفل، كرويا، كزيرة، شي من سذاب. ص 327 عمل السكبلجات والثرائد والمليقات: 12. صفه: كزيرة، سذاب، درهمين زعفران،	ص 465 8. شراب طيب: جوز بوا، قرنفل، فاقلة من كل واحد 6 مناقيل مثقال زعفران، 30 مثقال زنجبيل. ص 466 9. عمل الزبيب: ورق الرند. ص 468 10. شراب طيب: درهم خشخاش. ص 470 11. شراب آخر: زنجبيل ص 470 12. شراب في الشتاء: قرنفل، سنبل. ص 470 13. شراب من	أوقية أنجدان، أوقية كراويا. ص 161 10. صحنه: صعتر. ص 161 11. صحنه: جراد: كزيرة، رازيانج، أنجدان. ص 162 12. كشك شامي: كزيرة سذاب، نفع. ص 163 13. كشك آخر: نفع، سذاب، كزيرة. ص 164 14. خل وزيت:	وخولنجان ، طاقات سذاب، كزيرة، سذاب. ص 184 7. باننجان ممقور: كزيرة رطبة، سذاب، أبزار، يقطع عليه سذاب. ص 185 8. جزر محشي: أبزار رطب دارصين ي، فلفل، خولنجان ، كزيرة، كراويا، زنجبيل، سنبل،

اللحوم والنجاج .	عمل الالبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والخطوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
38. هلام من جدي: صعتر، أنجدان، سذاب، محروت. ص 166 عمل الشواء في التتور وفي القدر:					بماء الورد وزعفران (زينه) ص 407	كاشم ثلثي درهم. ص 211	لين الأبل: 10 دراهم فلفل، درهم خولنجان. ص 471	صعتر ص 200 15. آخر: نع. ص 201	قرنفل، يقطع السذاب على وجهه. ص 186
39. جنب مبزر: كنان من (كزبرة، كمون، فلفل، دارصيني. ص 348					15. جودابة للمعتد: زء فران. ص 366	13. سكباج: كزبرة كف، زعفران أوقية ص 218	14. شراب آخر: 5 دراهم مصطكي، درهم زعفران. ص 471	16. لون آخر: خل مصبوغ بزعفران دارصيني ، أنجدان، صعتر، نع. ص 201	9. باردة باقلي: كزبرة، كمون، سنبل، دارصين ي، قرنفل، كراويا. ص 187
40. جنب مبزر أخرى: كنان من (كزبرة، كمون، فلفل، دارصيني. ص 348					16. جودابة بكماة فريبة: أبزار، فلفل، كزبرة ص 372	14. سكباج: كزبرة، فلفل، زعفران. ص 219	14. شراب آخر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	16. لون آخر: خل مصبوغ بزعفران دارصيني ، أنجدان، صعتر، نع. ص 201	10. باردة أخرى: د نع سذاب، طرخون، صعتر، زعجبل، قرنفل دارصين ي، سنبل. ص 187
41. قصبة: كراويا. ص 349					17. جودابة المشمش: زعفران. ص 366	15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
42. عصيان : سذاب، صعتر. ص 349					18. فالودج الخلفاء: زعفران يداف في نشا. ص 377	15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
43. جنب مبزر: كمون، كزبرة فلفل دارصيني. ص 350					19. فالونجة معلقة:	15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
44. شوي: عود خولنجان، عود دارصيني. ص 350						15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
45. شواء: أبازير. ص 351						15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
46. تنورية طيبة: كزبرة، سنبل، قرنفل دارصيني، فلفل. ص 364						15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
47. تنورية: خولنجان، دارصيني. ص 365						15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
48. شوي عصافير: فلفل. ص 353						15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
49. جنب مشوي: أنجدان، صعتر. ص 353						15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
50. جنب مبزر: أبازير. ص 354						15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
51. جدي محشو بكما: 2 أوقية كزبرة رطبة، نص مثقال زعفران، 3 دراهم كزبرة يابسة، درهم دارصيني، فلفل، زنجبيل، الدارفلفل، الخولنجان من كل نص درهم كمون، الأنجدان ربع درهم ومثله قرنفل يسير سذاب، سنبل، ص 358						15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	
52. شرائح تنور: كزبرة، أنجدان ربع درهم						15. ملبقة: دار صبي، سنبل، زعجبل، زعفران، يزين بسذاب ص 220	15. شراب البان البقر: 5 دراهم سنبل، 5 دراهم مصطكي، 3 دراهم زعفران. ص 471	17. خل وزيت لبطي: نع، طرخون، صعتر ص 201	

اللحوم والدجاج	عمل الالبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيت والحنطيات	السمك	الكحك والحلوى	الفراند	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
ص359 53. ضرع مشوي: شي من دارصيني ونجبل. ص359 54. مبزر: فلفل، كزبرة، انجذان، دارصيني. ص360 55. شرائح: كزبرة، انجذان، كمون. ص360 56. كردناج: فلفل. ص362 57. كردناج: فلفل، دارصيني صعت. ص363 58. طبهاجة: كزبرة، كراويا، كمون، دارصيني، سذاب. ص342 59. طبهاجة بجين طري: بئر قليل فلفل، انجذان. ص343 60. طبهاجة: درهم كزبرة، سذاب، دانقين فلفل، نص درهم دارصيني. ص343 61. طبهاجة: قليل كزبرة وكمون وفلفل. ص344 62. طبهاجة بصل: دارصيني دائق زنجبيل، كمون كزبرة دانقان زعفران. ص345 63. طبهاجة أخرى: كزبرة، كمون، كراويا، فلفل، زنجبيل، سذاب. ص346 64. ام الطبهاجات: كزبرة، كراويا، دارصيني، زنجبيل فلفل، سذاب. ص346 65. طبهاجة بفراخ: كزبرة بابسة، فلفل، سذاب. ص347 66. طبهاجة بصل: فلفل، 2 دائق دارصيني ومثله انجذان، كزبرة وسذاب. ص347 67. قلية: كزبرة، كمون، فلفل. ص328					زعفران ص378 20. فالودج: زعفران. ص378 21. فالودج البطيخ: نص درهم زعفران. ص381 22. لوزينج من نسخة المعصم: حيات قرنفل، مصطكي. ص409 23. ناطف الحرثي: سنبل، فلفل، دارصيني، قرنفل. ص430 24. ناطف واثقي: زعفران ص432		17. تبيذ عسلي: 2 درهم مصطكي، مثقالين زعفران. ص475 18. شراب الفانيذ: الزعفران، سنبل، القرنفل، الدارصيني، جوز بوا. ص477 19. شراب السكر: زعفران. ص477 20. شراب القرع بالسكر: زنجبيل، قرنفل. ص478 21. شراب الجزر: زنجبيل، زعفران.	صعتر، دارصيني ، سذاب. ص130 20. صباغ آخر: انجذان، محروت، دارصيني ، كراويا، أنيسون. ص130 21. صباغ آخر: كزبرة، كراويا. ص131 22. صباغ للسفر: فلفل، كمون ص131 23. صباغ للسمك الطري: كرويا، دارصيني ، سذاب،	11. باردة من باقلي: فلفل، قرنفل، سنبل، دارصيني ي، كزبرة كمون بصغ لوز زعفران. ص188 12. عدسية: زعفران. ص266 13. عدسية أخرى: بصفر بزعفران ، كزبرة وكمون. ص266 14. عدس خاني: كمون كزبرة



اللحوم واللحاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكحك والحلوى	الثراند	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
68. قلية: كزبرة، كراويا، قليل فلفل، دارصيني. ص 329					25. ناطف: بزعفران. ص 431		ص 479 22. شراب الكبر: سنبل، دارصيني، زعفران. ص 479 23. شراب الجزر: بسياسة، جوزبوا. ص 480 24. شراب السنبل: سنبل، قرنفل، دارصيني، جوزبوا. ص 482 25. شراب التفاح: أفاوية. ص 483 26. شراب الخوخ: قرقة سنبل، زعفران، قرنفل، دارصيني. ص 484	صعتر، نعنع، كمون فلفل. ص 132 23. صباغ للوائق: صعتر، كمون، كزبر، خولجان، محروث، شي من النيسون. ص 131 24. صباغ: صعتر. ص 132 24. صباغ: دارصيني، قرنفل، ص 133 25. صباغ آخر: كزبرة كراويا من كل أوقية، فلفل،	قليل دارصيني ي، خولجان ، شبت. ص 267 15. صفة أخرى: كزبرة، كمون، خولجان ، فلفل. 16. طفشيل لصالح بن علي: كزبرة، كمون، فلفل. ص 267 17. لوبيانية: قطعة دارصيني ي. ص 268 18. لوبيانية بيضاء: نعنع. ص 269
76. قلية: كزبرة، كراويا، قليل فلفل، دارصيني. ص 329					26. ناطف آخر: مصطكي، أفاوية.				
69. قلية شامية: كزبرة، كراويا، دائق ونص فلفل، دارصيني، زعفران ص 329									
70. قلية بياذجان وقرع: أيزار يابس، زعفران، دارصيني. ص 332									
71. قلية مدالية: كزبرة، كراويا، كمون، دارصيني، زعفران. ص 330									
72. قلية صفراء: سذاب، زعفران، أيزار يابس. ص 330									
73. قلية سوداء: دارصيني كزبرة، كمون، كراويا. ص 331									
74. قلية ببصل: يذر أيزار يابس. ص 331									
75. قلية سوداء للرشد: كزبرة، كمون، كراويا، دارصيني، نعنع. ص 332									
76. قلية رطبة للصولي: خولجان، زعفران ص 333									
77. قلية أم حكيم: كزبرة، كراويا، دارصيني، قرنفل، سنبل. ص 334									
78. قلية بكما: كزبرة، كمون، كراويا، فلفل، أنجذان، سذاب. ص 335									
79. قلية المدينة: كزبرة، كمون، كراويا، فلفل، دارصيني. ص 335									
80. كشتابية: فلفل، كزبرة، دارصيني. ص 337									
81. كشتابية: كزبرة، كمون، قليل فلفل. ص 337									



اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هرائس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
82. كشتابية بماء الحصرم: كزبرة، كمون، عود خلنجان، دارصيني. ص 337 83. كشتابية بخل: أيزار، سذاب. ص 338 84. كشتابية: أيزار، سذاب. ص 338 85. كشتابية: كزبرة، فلفل، سذاب. ص 339 86. كشتابية القرنقلية: قطعة خولنجان، عود دارصيني، القرنفل، سذاب. ص 340 87. ماء وملح: عود دارصيني، عود خلنجان، كزبرة، فلفل. ص 315 88. رخبينية: فلفل، دارصيني، كزبرة، كمون، كراويا. ص 316 89. رخبينية دهقانة: كزبرة، كمون، دارصيني. ص 317 90. رخبينية: كزبرة، فلفل، زنجبيل، دارصيني. ص 317 91. ديكبريكة: كزبرة كراويا، فلفل، عود خولنجان. ص 242 92. زيرباجة: كزبرة، بزعفران. ص 243 93. زيرباجة بيضاء: فلفل، دارصيني، زنجبيل. ص 243 94. زيرباجة خضراء: سذاب، كزبرة، فلفل، دارصيني. ص 244 95. زيرباجة السفرجل: خولنجان، كزبرة يابسة، فلفل سنبل، كمون، دارصيني. ص 244 96. زيرباجة خميرية: فلفل، دارفلفل، دارصيني، زنجبيل من كل واحد نص درهم ، 2 درهم كمون. ص 246								19. لوبيانية حمراء: قليل سذاب. ص 269 20. طفشينة: كزبرة، كمون، فلفل. ص 270 21. طفشينة بيضاء: كزبرة يابسة، فلفل، رازيانج. ص 271	زنجبيل، قرنفل، سنبل، أنجذان من كل واحد درهم ص 134 26. صباغ: أنجذان ص 134. صباغ: صعتر. ص 135

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجج	عمل هراتس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
<p>97. زيرباج بيضاء: فلفل، كزبرة، دارصيني. ص 246</p> <p>98. حماضية: فلفل، كزبرة، زنجبيل، ص 248</p> <p>99. حماضية: قطعتين خولنجان ودارصيني، كزبرة بقدر فلفل، دارصيني. ص 249</p> <p>100. رماتية إيتاخ: عودين خولنجان ودارصيني، يذر دارصيني مسحوق، وقطع سذاب. ص 249</p> <p>101. رماتية: فلفل، كزبرة، كراويا، قرنفل. ص 250</p> <p>102. حماضية إبراهيمية: فلفل، كزبرة يابسة ورطبة، كراويا، قرنفل، قطعتان دارصيني نحو درهمين، يسير زنجبيل، سذاب، قطعة خولنجان نحو درهم، ص 250</p> <p>103. حماضية للمامون: كزبرة، زنجبيل، فلفل.</p> <p>104. اسفينباج مرمنة بكماة: خلنجان، دارصيني، ابزار رطب، كمون، فلفل، كزبرة. ص 254</p> <p>105. اسفينباجية خضراء: كزبرة يابسة، فلفل، دارصيني. ص 254</p> <p>106. بقلية: كزبرة، كمون. ص 256</p> <p>107. بقلية بكبود: دارصيني، كزبرة، فلفل، دارصيني. ص 257</p> <p>108. حصرمية: خولنجان، دارصيني، فلفل، ص 261.</p>									

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل العجيج	عمل هرائس الأرزيت والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
<p>109. مشمشية: كزبرة رطبة، سذاب، عود خولنجان، دارصيني، زنجبيل، فلفل، ص 262</p> <p>110. كشكية: دارصيني كمون، قرنفل سنبل، ص 264</p> <p>111. نارياج: كزبرة رطبة، فلفل، دارصيني، خولنجان.</p> <p>112. نارباجة طريفة: كزبرة، ص 274</p> <p>113. السماقية: كزبرة يابسة، فلفل، دارصيني، خولنجان، ص 275</p> <p>114. مضيرة: تلعم، الأبرار، ص 277</p> <p>115. مضيرة: كزبرة، كمون، دارصيني، خولنجان، ص 278</p> <p>116. مصلية: فلفل، خولنجان، دارصيني، كزبرة، كمون، ص 279</p> <p>117. مصلية: كزبرة يابسة، فلفل، ص 280</p> <p>118. مصلية سائجة: دارصيني، خولنجان، ص 280</p> <p>119. مصلية أخرى: فلفل، كزبرة، كمون ص 281</p> <p>120. معشوقة: كزبرة فلفل خولنجان، دارصيني، كمون، زعفران، سذاب.</p> <p>121. نرجسية: كزبرة، فلفل، ص 283</p> <p>122. عشيقة: كزبرة، خولنجان، فلفل، دارصيني، كمون، ص 283</p> <p>123. عشيقة: كزبرة يابسة ورطبة، فلفل ودارصيني ص 284.</p> <p>124. نرجسية عونية: دارصيني وخولنجان،</p>									

اللحوم والدجاج	عمل الألبان والأجبن	عمل العجج	عمل هراتس الأرزيات والحنطيات	السمك	الكعك والحلوى	الثرائد	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصبغ والمطيبات	البقول
<p>كزبرة، كمون، سذاب. ص 288</p> <p>125. نباتية: كزبرة يابسة، فلفل، دارصيني، خولنجان، سنبل، قرنفل، جوزيوا، دارفلفل، زنجبيل. ص 286</p> <p>126. مغومة طيبة: فلفل، كزبرة، كراويا، ابزار. ص 290</p> <p>127. مغومة أخرى: كزبرة يابسة، فلفل، خولنجان، زنجبيل، دارصيني. ص 290</p> <p>128. مغومة خراسانية: كزبرة، فلفل، كمون، كراويا. ص 291</p> <p>129. مغومة: كزبرة يابسة، فلفل ودارفلفل وخولنجان وزنجبيل دارصيني. ص 292</p> <p>130. مغومة بهليون: كزبرة، فلفل ص 293</p> <p>131. ملهوجة: كزبرة يابسة ورطبة، فلفل، سذاب، دارصيني، خولنجان، كزبرة رطبة. ص 295</p> <p>132. ملهوجة أخرى: فلفل، كراويا، سنبل وقرنفل، سذاب. ص 295</p> <p>133. ملهوجة أخرى: فلفل، كراويا، خولنجان، قرنفل، كزبرة. ص 296</p> <p>134. بصلية: خولنجان، دارصيني، فلفل، كزبرة، كمون سذاب. ص 297</p> <p>135. بصلية: فلفل، كمون، كزبرة. ص 297</p> <p>136. بصلية: دارصيني، خولنجان، كزبرة، فلفل، كمون، سذاب، نعنع. ص 298</p> <p>137. بصلية أخرى: فلفل سنبل قرنفل، خولنجان، كزبرة، نعنع، دارصيني، كمون،</p>									

اللحوم والنجاج	عمل الألبان والأجبان	عمل المعج	عمل هريس الأرزيت والحفظات	المصك	الكعك والحلوى	الشراب	الكوامخ والمخللات والأصباغ والمطيبات	البقول
سذاب، زعفران، ص 299 138. جزورية: كزبرة فلفل، كراويا ص 300 139. جزورية أخرى: كزبرة فلفل، كراويا ص 300 140. جزورية أخرى: فلفل، كزبرة يابس ورطبة، كمون، سذاب، ص 301 141. جزورية من لحم غنم: سذاب، فلفل، كراويا، كزبرة ص 302 142. جزورية: كزبرة، فلفل، ص 303 143. شلجمية: كزبرة، كمون، فلفل، 144. شلجمية أخرى: خولنجان، كمون، دارصيني، كزبرة، فلفل، سنبل. 145. شلجمية: فلفل، كمون 146. المدقوقة: كزبرة، فلفل، كمون، نعنع، سذاب، ص 304 147. مدقوقة أخرى: دارصيني، فلفل، كراويا. ص 305 148. مدقوقة أخرى: كزبرة، كمون، دارصيني، فلفل، كراويا، ص 305 149. انجذاتيات: فلفل، انجذان، كمون، كراويا، ص 312 150. انجذاتية: فلفل، انجذان، دارصيني، كراويا، ص 312 151. انجذاتية أخرى: فلفل، انجذان، كمون، كزبرة، ص 313 152. ماء وملح من لحم: عود خولنجان، دارصيني، شبت، كزبرة، فلفل، كمون،								



في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض	في المصنعات وأنواع الحلواء	في الأخياز والثراند والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخنول والمري
9. حوت كبير: مصطكي كزيرة يابسة، فلفل، قرقة زنجبيل، كمون، زعفران، سنبل، قاقلة، صعفر. 202 ص	9. الجوزينق: مصطكي 252 ص	9. ثريدة الفطير بالمجاج: فلفل، كزيرة، بسباس، قرقة. 44 ص	زنجبيل، قرنفل، قرقة، سنبل. 104 ص	14. الكرنبية (شتوية): كسفرة يابسة، فلفل، كراويا. 105 ص	فلفل. 213 ص	كزيرة يابسة، كرويا. 225 ص	كزيرة يابسة مجرشة وشونيز و بسباس وأيسون، يصبغ بالزعفران. 266 ص
10. راهبي: صعفر، بسباس، زعفران، مصطكي، زنجبيل، سنبل، فلفل. 202 ص	10. الأشفاول: فلفل، زنجبيل قرقة، قليل مصطكي. 252 ص	10. ثريدة الفطير بالمجاج: فلفل، كزيرة، قرقة وزنجبيل 45 ص	15. كرنبية (صيفية): زنجبيل، قرنفل، سنبل، قرقة، فلفل، كزيرة يابسة. 105 ص	8. لون آخر: فلفل، كزيرة يابسة. 213 ص	بالزعفران، فلفل. 226 ص	8. نوع آخر: شونيز، درهم زعفران، أنيسون، صعفر، كزيرة يابسة بسباس. 267 ص	8. نوع آخر: شونيز، درهم زعفران، أنيسون، صعفر، كزيرة يابسة بسباس. 267 ص
11. زعفران، زنجبيل، يسير مصطكي. 203 ص	11. دماغ المتوكل: نصف درهم مصطكي وسنبل. 253 ص	11. ثريدة بالفطير السبات: فلفل، كزيرة، القرقة وسنبل. 46 ص	16. اللقية: كسفرة يابسة، زنجبيل فلفل، قرنفل، قرقة، سنبل، كمون، يذر بقرقة وزنجبيل. 106 ص	9. لون آخر: زعفران فلفل، كزيرة يابسة، كمون، تذر قرقة. 214 ص	فصل ما يعمل من الباذنجان: 10. لون: فلفل، غص صعفر، زنجبيل، زعفران 227 ص	9. نوع آخر: كزيرة يابسة وشونيز وبسباس. 267 ص	9. نوع آخر: كزيرة يابسة وشونيز وبسباس. 267 ص
12. بسباسية: زنجبيل فلفل، كزيرة يابسة، مصطكي. 203 ص	12. الزمردى: نصف درهم قرقة وقرنفل وسنبل. 253 ص	12. ثريدة بالمجاج: فلفل، كزيرة، كمون قرقة، عود بسباس، زنجبيل، زعفران، الأفوية. 46 ص	17. القبطية: كسفرة يابسة، فلفل كثير، يذر زنجبيل وقرقة. 107 ص	10. لون آخر: فلفل، قرقة. 214 ص	زعفران 227 ص	10. مري المسطار: شونيز، صعفر، بسباس. 268 ص	10. مري المسطار: شونيز، صعفر، بسباس. 268 ص
13. لون على صفة الجملي: فلفل، زعفران، زنجبيل، كمون، مصطكي، عيدان بسباس، صعفر. 203 ص	13. لون على صفة الجملي: فلفل، زعفران، زنجبيل، كمون، مصطكي، عيدان بسباس، صعفر. 203 ص	13. ثريدة المكورة: فلفل، كزيرة، زنجبيل، وقرقة وسنبل. 46 ص	18. السلقية: فلفل، كزيرة يابسة. 107 ص	11. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص	11. نوع آخر: قبضة صعفر، ربع عود بسباس، كزيرة يابسة، شونيز. 268 ص	11. نوع آخر: قبضة صعفر، ربع عود بسباس، كزيرة يابسة، شونيز. 268 ص
14. لون آخر: عيدان صعفر، زعفران، فلفل، كزيرة يابسة، مصطكي، سنبل، ققلة. 203 ص	14. لون آخر: عيدان صعفر، زعفران، فلفل، كزيرة يابسة، مصطكي، سنبل، ققلة. 203 ص	14. ثريدة تزيد في الباه: قرقة، يابسة كزيرة، سنبل وقرنفل وزنجبيل وفلفل وقرقة. 48 ص	19. البسباسية: فلفل، بسباس، كزيرة يابسة. 108 ص	12. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص	12. مري معجل: بسباس، شونيز، كزيرة يابسة، قرقة. 269 ص	12. مري معجل: بسباس، شونيز، كزيرة يابسة، قرقة. 269 ص
15. لون آخر: زعفران، فلفل، كزيرة	15. لون آخر: زعفران، فلفل، كزيرة	15. ثريدة البشاقومة: فلفل، كزيرة. 48 ص	20. النعنعية: فلفل، كزيرة. 108 ص	13. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص	13. مري يصنع	13. مري يصنع
		16. ثريدة القطايف (مشهده): فلفل، كزيرة، قرقة، زنجبيل، سنبل، قرنفل، تذر قرقة و فلفل وزنجبيل. 48 ص	21. أبي خريش (لسان الثور): فلفل كزيرة يابسة. 109 ص	14. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص		
		17. ثريدة الفياطل: فلفل، كزيرة، زعفران، فلفل، كزيرة يابسة. 110 ص	22. الاسفناخ: فلفل، كزيرة يابسة. 109 ص	15. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص		
			23. طبخ برووس الخس: فلفل، كزيرة يابسة. 110 ص	16. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص		
			24. الاسفراج: فلفل، كزيرة يابسة، كمون، زعفران، قرقة وزنجبيل. 111 ص	17. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص		
			25. فريك الثوم والرخس: فلفل، كزيرة يابسة، كمون، بسباس، زعفران. 113 ص	18. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص		
			26. فريك اللوز الأخضر: فلفل، كمون، كزيرة يابسة، عود بسباس، زعفران، زنجبيل. 114 ص	19. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص		
			27. النرجسية: فلفل، زعفران، كزيرة يابسة. 114 ص	20. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص		
			28. افزن: فلفل، زعفران، كزيرة يابسة. 115 ص	21. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرقة. 228 ص	فلفل، صعفر، كزيرة يابسة 228 ص		

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المعسلات وأنواع الحلو	في الأخيار والثراند والأصحاء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
يابسة، زنجبيل، قرفة، يسير مصطكي ص204. 16. لون آخر: فلفل قرفة كزبرة يابسة، زنجبيل، سنبل. ص 204 17. الجملي المحشي: فلفل، زعفران، قرفة زنجبيل، سنبل، كزبرة يابسة. ص 204 18. المغفر: فلفل، قرفة، زنجبيل، زعفران، كزبرة يابسة. ص 205. 19. لون آخر: الأثاوية، ص 205. 20. لون آخر: زنجبيل، كزبرة يابسة، فلفل، قرفة كمون، سنبل، مصطكي، قرنفل. ص 205 21. لون آخر: كزبرة يابسة، قرفة. ص 205 22. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة، صغتر ص 206 23. لون آخر: زعفران فلفل، كزبرة يابسة، كمون. ص 207 24. لون آخر: كمون،	فلفل، قرفة، زنجبيل، كزبرة، سنبل، قرنفل، كرويا، ننع، زعفران، الأثاوية. ص 51 18. ثريد محشو بالدجاج : فلفل، كزبرة يابسة. ص 51. 19. ثريدة محشو بفراخ الحمام: قرنفل، كزبرة يابسة، قرفة، زنجبيل، سنبل، فلفل زعفران، الفلفل وقرفة ص 51 20. ثريدة بفراخ الحمام: فلفل، كزبرة، كمون، الفلفل . ص 52. 21. ثريدة من الحليب قرفة. ص 53 22. ثريدة الحمام بالبقول: فلفل، كزبرة، ننع. ص 55 23. ثريدة البيسار (فول): فلفل، كزبرة، كمون. ص 56 فصل في الأصحاء والجشيش 24. حسو الفتات ع مرق النجاج: كزبرة، زنجبيل، عود قرفة، حبة من مصطكي. ص 58. 25. حسو آخر من فتات: كزبرة، زنجبيل، عود قرفة،	29. الترفاس: كسفرة يابسة، فلفل، زنجبيل وفلفل. ص 115 30. القرعية: فلفل، كزبرة. ص 115 31. الفحصي: كسفرة ، فلفل، قرفة، قرفة. ص 117 32. يطبخ بالتفاح المز والخلو: كمون، زعفران، فلفل كزبرة يابسة، زنجبيل وقرفة. ص 116 33. مقلي في القدر: كسفرة يابسة، زنجبيل، فلفل. ص 117 34. النقع: فلفل، كزبرة يابسة. ص 117. 35. يشواءدر: قرفة، فلفل، زنجبيل، قرفة وزنجبيل. ص 118. 36. اللوزية: زنجبيل كثير، كزبرة يابسة. ص 118 37. طباهجية مشرقى: فلفل، كرويا، كزبرة يابسة. ص 119 38. طباهجية طباهجية مشرقى: كزبرة يابسة، زعفران، صغتر. ص 119. 39. طباهجية مغمومة: كزبرة يابسة، فلفل، كرويا. ص 120 40. المستقية: كزبرة يابسة ، كمون. ص 120 41. البيسار: فلفل، كمون، بسباس، كزبرة يابسة ص 120. 42. لون يطبخ بالحمص المطون: فلفل. ص 121. 43. العربي: كسفرة يابسة ،كمون، فلفل، عود بسباس ، زعفران. ص 122 44. طفشيلة: كسفرة يابسة، فلفل، قرفة، زعفران. ص 122	15. لون آخر: كرويا. ص 229 16. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة، قرفة زنجبيل، من زعفران، ص 230 17. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة، صغتر كمون. ص 231 18. لون آخر: فلفل كمون ، زنجبيل كزبرة يابسة، قرفة زعفران. ص 232 19. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة، كمون ص 232 20. لون آخر: فلفل ، كزبرة يابسة، كمون. ص 232 21. لون آخر: أيلرد. ص 233	في يوم وليلة: شونيز ورازيانج وانيسون، قهوة عود بسباس ص 269. 14. مري من حوت: زعفران. ص 269. فصل في عمل القديد 15. عمل القديد: فلفل، كزبرة، كمون، كرويا. ص 273.			

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض	في المصنلات وأنواع الحلواء	في الأخباز والثراند والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
	فلفل، كزيرة يابسة، زعفران، ص 208 25. لون آخر: كرويا. ص 208. 26. لون آخر: فلفل، قرقة. ص 209. فصل في ضروب البيض.	حبة من مصطكي، نفع، وأنيسون، قرقة. ص 59. 26. حسو البركوس (الزيرين): فلفل، كزيرة. ص 60. 26. جشيش الشعير: أنيسون. ص 61. فصل طعام الخبز وأنواع المجبئات والأسفلنج: 27. عمل الكحك: زنجبيل، سنبل، قرقة، قرنفل، فلفل، مصطكي. ص 64. 13. محشو بالعسل: الأفاوية. ص 64 14. كعب الغزال: أنيسون، فلفل، زنجبيل. ص 64 15. القنطير: الأفاوية المعلومة، قرقة. ص 66 16. لحم القاضي: الأفاوية المعلومة. ص 66 17. آذان محشوة: قرقة. ص 66 18. طعام الخبز: بطيب بالأفاوية المعلومة ص 67 19. مثردة الأميرة: بطيب بالأفاوية ص 68	45. الصنابي: كزيرة يابسة، فلفل، سذاب. ص 123 46. لون آخر: فلفل. ص 123 47. لون آخر: فلفل، صعتر، بسياس ص 124. 48. الكامل: صعتر، فلفل، زعفران، أبايزر. ص 125. 49. أكتاف: فلفل. ص 125 50. المعسل: كزيرة يابسة، زعفران. ص 125 51. الفستية: كزيرة يابسة، زعفران. ص 126. 52. رأس ميمون: كسفرة يابسة، كمون فلفل، زنجبيل، قرقة، عود بسياس، زعفران، أفاوية. ص 126 53. البلاجة: كسفرة يابسة، فلفل كثير، زنجبيل، قرقة، زعفران. ص 127 54. القلية: كسفرة يابسة، كمون، فلفل. ص 128. فصل في لحوم الخرفان. 55. البديعي: كزيرة يابسة، فلفل، زنجبيل، قرقة، زعفران، أفاوية. ص 129 56. المملك: بذر قرقة وفلفل. ص 130 57. لون آخر: كسفرة يابسة، فلفل، زعفران. ص 130 58. لون آخر: فلفل، كزيرة يابسة. ص 131 59. لون آخر: فلفل، كزيرة يابسة. ص 131 60. لون آخر: فلفل، كزيرة يابسة. ص 131 61. لون آخر: فلفل. ص 132 62. لون آخر: فلفل، كزيرة، قرقة. ص 132. 63. لون آخر: كزيرة يابسة، زعفران فلفل. ص 133	22. لون آخر: أبايزر، زعفران. ص 233 23. المغفر: فلفل، زعفران، كزيرة يابسة. ص 234 24. عجة بالذئبان: فلفل، كزيرة يابسة، قرقة. ص 234 25. مرقاس: أبايزر. ص 234 26. الألفية: فلفل، كزيرة، كمون، صعتر. ص 235 27. لون آخر: أبايزر. ص 236 فصل في ألوان الجذر: 28. لون: كراويا ص 237. في ألوان الفول الأخضر			

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخبز والثراند والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
			20. عمل الجوزنيق: فلفل مسحوق ص 69. 21. عمل الكثافة: فلفل، القرفة. ص 70 22. نوع آخر: القرفة. ص 71 23. القطايف (المشهودة): فلفل وقرفة. ص 71. 24. القطايف العباسية: أفاوية معطومة، قرفة، وسنبل، المصطكي 25. المورقة: قرفة. ص 62 26. نوع آخر: القرفة. ص 73 27. عمل الخبيص: فلفل. ص 74 28. نوع آخر: زعفران. ص 74 29. نوع آخر: قرفة، فلفل، سنبل، زعفران ص 74 30. الفالودج: زعفران، فلفل. ص 76 31. نوع من راس ميمون محشو: قرفة فلفل، نعنغ دارصيني، سنبل، كزبرة بابسة، قرنفل. ص 77 32. المركبة: قرفة. ص 78 33. مشاش زبيدة: فلفل،	64. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرفة. ص 133. 65. لون آخر: أبازير، فلفل، كزبرة بابسة، ص 134 66. لون آخر: أفاوية. ص 134 67. المضيرة: فلفل. 135. في لحوم الجدي: 68. لون: كزبرة بابسة، قليل من زعفران. ص 137. في لحوم الوحش: 69. لون: فلفل، عود بسباس، زعفران، كزبرة بابسة، كمون، صغتر. ص 138. 70. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة، كمون. ص 138 71. لون آخر: صغتر أو فلفل وقرفة. ص 139. 72. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة، قرفة، زنجبيل، قليل زعفران، كمون أفاوية، ص 140. 73. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة، كمون، زعفران. ص 141 74. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة، فلفل. ص 141 75. لون آخر: فلفل، قرفة، صغتر. ص 142. في ما يدخل في أصناف لحوم ذوات الأربع: 76. لون آخر: قرفة، فلفل، قرنفل، مصطكي، زنجبيل، سنبل ص 143. 77. حسن الغذاء: أبازير، كراويا، زعفران. ص 143. 78. الأسفريفة: فلفل، قرفة، مصطكي، سنبل، قرنفل. ص 144 79. المرقاس: فلفل، زنجبيل، كمون، قرفة،		والبابس: 29. الفستقية: كزبرة بابسة، كمون. ص 239. 30. لون آخر: فلفل. ص 239 31. لون آخر: فلفل، قرفة. ص 240 32. البيسار: كمون، كزبرة بسباس، كمون. ص 240. في ألوان الحمص: 33. الحمص اليلس: كزبرة، فلفل، زعفران. ص 241 34. لون آخر: فلفل، زنجبيل. ص 241 35. العس: كزبرة زعفران، فلفل. ص 242	



في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخيار والثراند والأحساء	للحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمرى
			زنجبيل، قرفة. ص 79. 34. عمل اسفنج القلة: قرفة. ص 82. 35. مجبنة المقلاة: نعنع، أنيسون قرفة. ص 83 36. مجبنة الخارق (المثلثة والمورقة): القرفة. ص 83 37. القبحاطة: فلفل، قرنفل، دارصيني ص 83 38. مجبنة أخرى: قرفة وفلفل ص 84. 39. مجبنة الفرن: أنيسون، قرفة، أفاوية معلومة ص 85 40. جبنة الطليطة: أنيسون، القرفة ص 85. 41. خبز محشو: أفاوية، بصبع بزعفران. ص 86. فصل ما يسقى سقي الثريد أو يطبخ طبخ الأحساء. 42. عمل الكسكسو: فلفل، كزبرة بابسة، البسباس، المسطكي، سنبل قرفة وفلفل وزنجبيل. ص 88. 43. الجوزي: القرفة، سنبل، يسير من مسطكي قرفة وسنبل. ص 88. 44. كسكسو من غير سقي: زعفران. ص 89.	مسطكي، قرنفل، أنيسون، سنبل. ص 144 الأحرش: فلفل، زنجبيل، كمون، قرفة، مسطكي، قرنفل، أنيسون، سنبل. ص 146 80. القبا: كزبرة بابسة، قرفة، فلفل، زنجبيل، قرنفل، مسطكي، سنبل، زعفران. ص 148. 81. حشو الميعر: كزبرة بابسة، قرفة، فلفل، زنجبيل، قرنفل، مسطكي، سنبل، زعفران. ص 148 82. الهريسة: قرفة. ص 149. في أصناف لحوم الطير: 84. لحم الوز: كسفرة، فلفل، زنجبيل، قرنفل، قرفة، سنبل زعفران. ص 151. 85. لون آخر: أفاوية، صعتر. ص 152. في لحوم الدجاج: 86. لون: كسفرة بابسة، زنجبيل، قرفة، مسطكي، أفاوية، نعنع. ص 154 87. الزيربابجية المحلاة: فلفل، كزبرة بابسة، قليل من كمون، زعفران. ص 155 88. المخفل: كسفرة بابسة، فلفل، كراويا، عود بسباس، زعفران. نعنع زنجبيل وقرفة. ص 156 89. المفتت: زعفران، أفاوية، قرفة وزنجبيل. ص 157 90. المفقر: كسفرة بابسة، كمون كثير، فلفل، زنجبيل، قرفة، النعنع. ص 157 91. الحوتية: فلفل، كزبرة بابسة نعنع. ص 159 92. الجعفرية: فلفل، كزبرة بابسة، كمون قليل، عود البسباس، زنجبيل، تصبغ بلا زعفران، عيون نعنع. ص 158 93. المروزية: إبلزير. ص 160.			



في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض	في المصنلات وأنواع الحلواء	في الأخياز والثراند والأحصاء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري
			<p>45. نوع آخر: سنبل ،  قرفة، مصطكي. ص 89.  46. البيسار: الأفاوية.  ص 89.  47. الفداوش: فلفل، كزبرة  بالقرفة والزنجبيل. ص 90  48. البازين: كزبرة، فلفل،  وقرفة. ص 92.  49. المرمر (جشيش  الشعير): فلفل كزبرة، حبوب  من انيسون، القرفة  والزنجبيل ص 93.  50. التلتين: فلفل، كزبرة.  ص 93.</p>	<p>94. الراهي: أبازير. ص 160.  95. المفرح: أبازير. ص 160.  96. الفحصي: أبازير. ص 160.  97. النعجة: أبازير. ص 160.  98. القرعية: أبازير. ص 161.  99. الحصرمية: فلفل، كزبرة يابسة. ص 161.  100. السماقية: فلفل، كزبرة يابسة، السماق.  ص 161  101. لون مشرق: فلفل، كزبرة يابسة ، زنجبيل  قرفة. ص 162  102. دلجة عروس: كزبرة يابسة. ص 162.  103. لون آخر: زنجبيل، فلفل، قرفة، كزبرة  يابسة، زعفران، ننع. ص 163  104. لون اخر: فلفل، قرفة، حبة من مصطكي،  كزبرة يابسة، زعفران، ننع. ص 164  105. النرجسية: كزبرة يابسة، فلفل، صعتر،  زعفران. ص 165  106. القشبية: فلفل، كزبرة يابسة، زعفران  كمون، صعتر. ص 166  107. الجليدية: فلفل، كزبرة يابسة ص 166  108. الثومية: قاقلة، قرفة، زنجبيل، فلفل،  سنبل، قرنفل، زعفران. ص 166  109. البدوية: فلفل، كزبرة يابسة . ص 167.  110. الإبراهيمية: فلفل، زعفران، كزبرة. 167  111. الجوزابية: فلفل، قرفة، قاقلة، قرنفل، سنبل،  زعفران. ص 167  112. المغوم: فلفل، كزبرة يابسة، زعفران،  صعتر، سنبل. ص 168  113. لون آخر: فلفل، كزبرة يابسة، تنتر</p>			

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض.	في المصليات وأنواع الحنواء	في الأخيثر والتراند والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري	
				بالقرقة. ص 169 114. لون آخر مشرقى: فلغل، كزيرة يابسة، كراويا، صغتر. ص 169 115. لون آخر مشرقى: الأبايزر، فلغل، كراويا، كزيرة يابسة. ص 170. 116. لون آخر مشرقى: فلغل، سنبل، قرقة، كزيرة يابسة. ص 170 . 117. لون آخر مشرقى: فلغل، كزيرة يابسة ، أفاوية ، زعفران. ص 171. 118. لون آخر مشرقى: فلغل، كزيرة يابسة، وقرقة. ص 171. 119. لون آخر مشرقى: فلغل، كزيرة يابسة، كراويا ص 171. 120. لون آخر مشرقى: فلغل، زنجبيل، قرقة، كزيرة يابسة، زعفران، بئر أفاوية. ص 173. 121. لون آخر مشرقى: فلغل، كراويا، كزيرة يابسة، أبايزر. ص 174 122. لون آخر: فلغل، كزيرة يابسة، زعفران، قرقة، زنجبيل، قرنفل، سنبل، مصطكي. ص 174 123. لون آخر: فلغل، كزيرة، زنجبيل قرقة سنبل، قرنفل، زعفران، وتذر أفاوية. ص 175 124. لون آخر : فلغل، كراويا، كزيرة يابسة، صغتر. 176. 125. لون آخر : فلغل ، قرقة ، زنجبيل، صغتر. ص 177 126. لون آخر فلغل . ص 177 127. لون آخر: فلغل، قرقة. ص 178 128. لون آخر مشرقى: فلغل، كزيرة يابسة. ص 178.				

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب الببيض	في المعسلات وأنواع الحلواء	في الأخياز والثراند والأحصاء	اللحوم	الببيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمرى
				<p>129. لون آخر مشرقى: فلفل. ص 179. في لحم الحجل:</p> <p>130. لون: فلفل، كزبرة بابسة. ص 180</p> <p>131. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة أفاوية، زعفران، عود بسباس، كمون، قرفة والزنجبيل. ص 180</p> <p>132. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرفة، كزبرة بابسة، الزعفران. ص 181</p> <p>133. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة، زنجبيل. ص 181.</p> <p>فصل في لحم فراخ الحمام:</p> <p>134. لون: فلفل، كزبرة بابسة ص 183</p> <p>135. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة، كمون قليل. ص 183.</p> <p>136. الراهي: أبازير. ص 184</p> <p>137. المفرح: أبازير. ص 184.</p> <p>138. الفرعية: أبازير. ص 184.</p> <p>139. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة. ص 184.</p> <p>140. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة، قرفة ، زنجبيل. ص 184</p> <p>141. لون آخر: فلفل، زنجبيل، قرفة، كزبرة بابسة، زعفران نضع. ص 185</p> <p>في لحم البمام:</p> <p>142. لون: فلفل، كزبرة، قرفة و زنجبيل. ص 187. المفرح: أبازير. ص 160.</p> <p>143. المفرح: أبازير. ص 187</p> <p>144. الننعية: أبازير. ص 187</p> <p>145. لون آخر: فلفل، كزبرة بابسة. ص 188</p> <p>146. لون آخر: زنجبيل وفلفل و قرفة. ص 188</p>			

في الألبان	أنواع الحيتان وضروب البيض	في المصنعات وأنواع الحلواء	في الأخيار والتراشد والأحساء	اللحوم	البيض	في البقول	الكوامخ وعمل الخلول والمري	
				147. لون آخر: بقرقة وزنجبيل. ص 188. 148. المحشي: أبازير. ص 189. 149. لون آخر : فلفل ، زنجبيل، قرفة. ص 189 لحم الزدازير: 150. لون: فلفل، كزبرة يابسة. ص 190 في العصافير: 151. لون: فلفل، كزبرة يابسة ص 191 152. لون آخر : فلفل ، كزبرة ص 191 153. المحشي: أبازير. ص 189. 154. عمل الصنهاجي: فلفل، كزبرة يابسة ، عود بسباس ، نعنع، زعفران. ص 193 155. عمل الكرش المحشو: فلفل، قرفة، زنجبيل، مصطكي، قرنفل، سنبل، كزبرة يابسة، قرفة. ص 195 156. عمل اللسان (الصنهاجي): فلفل، كزبرة يابسة. ص 196				

جدول رقم (6) يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها من كتاب طيب العروس وريحان النفوس للتميمي

الأدهان	باب النضوح والميموسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	باب تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الريحان	باب صناعة اللخااخ المجالسية وأعمال الصباح
1. دهن: درهم زعفران. ص 78 2. مبخر دهن برمكي: أوقية جوزبوا، أوقية القرنفل الزهر، نصف أوقية البسباسية، الزعفران. ص 80 3. دهن برمكي (الأفواه): جوزبوا، القرنفل، قرفة القرنفل، الكبابية، الإفلنجة الدارصيني، الزعفران، السليخة، والسنبل، من كل واحد أوقية. يبخر بمثقال زعفران. ص 82 4. دهن المكلى: زعفران إستار، مثقال زعفران. ص 83 5. دهن يحيى بن خالد: جزء مرزنجوش ص 84 6. دهن عمل للعباس بن محمد: مثقال من القرنفل، نصف درهم بسباسية، دافين قاقلة. ص 87 7. الدهن المحبوب: أوقية القرنفل الزهر، مثقالين بسباسية، مثقالين كبابية، مثقالين قاقلة، أوقية سنبل. ص 88 8. دهن النوبة: 3 مثاقيل قرنفل زهرا، مثقال قاقلة. ص 89 9. دهن المورق: قرنفل، قرفة قرنفل، كبابية قاقلة، وسنبل من كل واحد مثقالين، زعفران نصف مثقال، الإفلنجة مثقال ص 89 10. دهن المأمون: درهمين فلنجة، نصف درهم قرنفل زهرا. ص 90 11. دهن طيب: فلنجة، مثقالين قاقلة، فلنجة أوقية، 3 أواقي كباب، مثقالين جوزا بوا. ص 91	1. النضوح المرتفع: جوزبوا أوقية، كف قرنفل. ص 136 2. نضوح آخر: قرنفل وزعفران وسنبل من كل واحد أوقيتين، أوقية قرفة ومثله سليخة. ص 137 3. النضوح المرتفع: زعفران، القرنفل، سنبل. ص 139 4. نضوح جيد فاتق: مرزنجوش، زعفران، مصطكي أوقية، بسباسية، جوزبوا. ص 139 5. نضوح طيب: جزنين من زعفران، جزء قرنفل. ص 140 6. نضوح المقام: قرنفل الزهر نصف رطل، البسباسية نصف رطل، قاقلة وقرفة القرنفل وكبابية من كل واحد ثلاث أواقي، نصف أوقية زعفران، 30 حبه جوزبوا. ص 141 7. نضوح طيب غاية: بسباسية، كبابية، قرنفل. ص 141 8. نضوح عجب طيب: قرنفل أوقية، 3 أواقي فلنجة، 1 جوزة بوا ومثلها بسباسية، أوقية زعفران. ص 142 9. نضوح فاتق جيد: زعفران المرزنجوش، قرنفل. ص 142 10. نضوح آخر: زعفران. ص 143 11. نضوح طيب خمر: السليخة، قرفة القرنفل، بسباسية، قرفة، فلنجة، المرزنجوش، زعفران.	1. ماء ورد الخنث: نصف درهم جوزبوا ومثله قرنفل زهر. ص 170 2. ماء ورد: 3 دراهم قرنفل. ص 171 3. ماء ورد: أوقية قاقلة. ص 173 4. تصعيد ماء زعفران: أوقيتين زعفران، مثقال قرنفل الزهر. ص 173 5. تصعيد ماء زعفران: رطل زعفران. ص 173 6. تصعيد ماء ورد نكي: نصف درهم زهر قرنفل. ص 175 7. تصعيد ماء زعفران: أوقية زعفران. ص 177 8. تصعيد ماء الزعفران آخر: أوقية زعفران. ص 177 9. تصعيد ماء الخلق: سنبل وزعفران وقرنفل من كل واحد جزء، جوزبوا وبسباسية نصف أوقية. ص 178 10. تصعيد ماء خلوق آخر: درهم سنبل ومثله قرفة قرنفل، وزعفران عشر دراهم، درهمين قرنفل ومثله قاقلة، قرفة قرنفل.	1. لخلخة طيبة تخمر المجالس: سنبل نصف درهم، قرنفل درهم، جوزبوا ثلثي درهم. ص 188 2. لخلخة سوداء طيبة: قرنفل وسنبل وقاقلة وجوزبوا وزعفران من كل واحد أوقية. ص 188 3. لخلخة سوداء فاخرة: قاقلة فلنجة، سنبل من كل درهمين. ص 188 4. لخلخة مجالسية تسمى المنبهة: 3 مثاقيل سنبل ومثله زعفران، قرنفل، كبابية وفلنجة من كل مثقال، قاقلة نصف مثقال، دافق بسباسية. ص 189 5. لخلخة مجالسية طويلة المكث: قرنفل، قاقلة من كل جزء، جوزبوا خمس جزء. ص 190 6. لخلخة مجالسية: زعفران. ص 191 7. لخلخة مجالسية: بسباسية، قرنفل، جوزبوا، زعفران. ص 192 8. لخلخة تصنع بقلوب الآس الرطب: زعفران، بسباسية، القرنفل، الكبابية، فلنجة من كل واحد وزن درهم. ص 193 9. لخلخة: زعفران ثلاث أواقي. ص 193 10. لخلخة أخرى: زعفران أوقية، قرنفل



باب تصعيد ماء الورد وماء الأقواه وماء الرياحين	باب صناعة اللخااخ المجالسية وأعمال الصباح	باب النضوح والميسوسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	الأدهان
مصطكي درهم ومثله جوزبوا. ص179	وقرفة وجوزبوا وبسباسة وكبابة من كل واحد ربع أوقية. ص193	ص145	12. دهن الخليفة: أوقية زعفران. ص92
11. تصعيد ماء خلوق آخر: زعفران أوقية، بسباسة ثلثي درهم. ص180	11. لخلخة سوداء مجالسية: زعفران. ص194	12. نضوح التمر: السنبل، الإفلنجة قرنفل، قرفة ، هال بوا، كبابة، قاقلة من كل واحد 3دراهم، نصف درهم زعفران. ص147	13. دهن طيب: مثقال قرنفل وسبل. ص92.
12. تصعيد ماء خلوق آخر: أوقية زعفران، قرنفل ربع أوقية، الكبابة، قاقلة، فلنجة م كل واحد درهم، نصف درهم مصطكي. ص180	12. لخلخة الأس: السليخة، قرفة القرنفل وقرنفل، وقاقلة وبسباسة و جوزبوا من كل واحد درهم، زعفران. ص194	13. نضوح: أوقية قرنفل ص147	14. دهن برمكي: العصف. ص93
13. تصعيد ماء خلوق آخر: فلنجة كبابة، قرنفل من كل أوقية ، جوزبوا ثلاث دراهم، بسباسة درهمين، زعفران نصف أوقية، هال بوا مثقال. ص181	13. لخلخة: ثلث أوقية سنبل ومثله مصطكي، بسباسة نصف أوقية، زعفران أوقية ص195	14. نضوح: قرنفل، سنبل، قاقلة جوز بوا من كل واحد ثلث أوقية، 3دراهم زعفران، ربع أوقية بسباسة. ص148	15. دهن آخر مبخر مطيب: قرنفل، قاقلة، كبابة، فلنجة من كل واحد مثقال. ص93
14. تصعيد ماء القرنفل: 30درهم قرنفل، نصف أوقية كبابة، 5دراهم جوزبوا وبسباسة. ص181	14. لخلخة أخرى: زعفران نصف أوقية، أفواه القرنفلية، مصطكي مثقال. ص195	15. نضوح الأفوايه: قرنفل ثلاث أواقي ومثله قرفة ، بسباسة أوقية ونصف . ص148	16. دهن جاراوان للاكاسرة: قرنفل زهر، زعفران من كل واحد 10 مثاقيل ص94
15. تصعيد ماء القرنفل: أوقية قرنفل. ص182	15. لخلخة أخرى صفراء: زعفران، بسباسة. ص196	16. النضوح الكوفي: القرنفل ، الجوز بوا، القرفة من كل واحد أوقية. ص149	17. دهن بالياني: فلنجة نصف درهم ص95
16. نص ماء قرنفل آخر: 4 أواقي قرنفل. ص182	16. لخلخة زيد الكاتب: زعفران ثلاث أجزاء. ص196	17. نضوح طيب: سليخة، قرفة القرنفل، زعفران، جوزبوا بسباسة، سنبل. ص150	18. دهن المشق: مثقال ونصف بسباسة، مثقال قرنفل، 1 جوز بوا. ص96
17. تصعيد ماء قرنفل: 4 أواقي قرنفل. ص182	17. لخلخة أخرى صفراء: جزء زعفران، جوزبوا، قرنفل. ص196	18. نضوح خمر طيب: فلنجة، سنبل، قاقلة، قرفة، قرنفل، كبابة، من كل واحد 5دراهم، كف مرزنجوش، نصف أوقية بسباسة، 10 حبات جوزبوا. ص150	19. دهن المشق آخر: صف مثقال زعفران، قرنفل مثقالين، مثقال بسباسة. 1 جوز بوا. ص97
18. تصعيد ماء قرنفل آخر: قرنفل. ص182	18. لخلخة الأس: أوقية سليخة ومثله قرنفل، قاقلة وكبابة وسنبل من كل نصف أوقية. ص197	19. نضوح آخر: أوقية قرنفل، سنبل. ص151	20. دهن المبخر: قرنفل، قرفة، قاقلة، جوز بوا، بسباسة. ص98
19. لخلخة أخرى: جوزبوا، بسباسة. ص197	19. لخلخة أخرى: جوزبوا، بسباسة. ص197	20. نضوح آخر: قاقلة، فلنجة زعفران، جوزبوا، سليخة، كبابة. ص152	21. دهن زعفراني: مثقالين زعفران. ص98
20. لخلخة أخرى: جوزبوا، بسباسة. ص197	20. لخلخة أخرى: جوزبوا، بسباسة. ص197	21. نضوح آخر: قاقلة، فلنجة زعفران، جوزبوا، سليخة، كبابة. ص152	22. دهن المشق الغاية: سنبل وقرنفل من كل أوقية، كبابة نصف أوقية ومثله قاقلة، أوقية فلنجة. ص98
		22. نضوح لخلخة: زعفران مرزنجوش، قرنفل، قرفة قرنفل، سنبل. ص152	23. دهن الفياح: مثقال قرنفل زهر، نصف مثقال بسباسة، زعفران. ص99
		23. ماء التفاح المطيب: فلنجة، قرنفل،	24. دهن الحماحم: 20 حبة القرنفل الزهر. ص100

باب التصنوح والميسوسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	باب تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين	باب صناعة اللخااخ المجالسية وأعمال الصباح	الأدهان
خشخاش. ص153 24. عقيد ماء التفاح: نصف درهم قرنفل. ص155 25. ماء التفاح المطيب وهو نضوح: زعفران، قرنفل، جوزيوا، بسباسة، كبابة، قاقلة، سليخة من كل واحد 3 أواقي. ص156 26. ميسوسن: 3 أواقي قرنفل، أوقية مصطكي ومثله سنبل، نصف أوقية زعفران. ص157 27. ميسوسن الطيب النادر: قرنفل الزهر، عيدان سليخة، بسباسة، سنبل من كل واحد 6أواقي، زعفران 5 أواقي. ص158 28. ميسوسن: أوقيتين سليخة ومثله قرنفل، أوقية مصطكي ومثله سنبل، زعفران نصف أوقية. ص160 29. ميسوسن: جوزيوا، سنبل، قرنفل، قرفة قرنفل، بسباسة، سليخة، كبابة، فلنجة من كل واحد درهمين، نصف درهم زعفران. ص161 30. ماء التفاح المطيب: قشور السليخة، قرنفل، جوزيوا، ورق الغار، بسباسة، فلنجة. ص162 31. نضوح ماء التفاح: سنبل، القرنفل الزهر، القاقلة، الهال بوا، القرفة من كل واحد وزن درهمين. ص163 32. نضوح من عصير العنب: فلنجة ثلاث أواقي، قرفة القرنفل أوقية ونصف، الكبابة وسنبل و قرنفل الزهر من كل واحد أوقية، البسباسة و جوزيوا من كل مثقالين، دارصيني و زنجبيل من كل نصف أوقية. ص164	19. تصعيد ماء القرنفل: قرنفل. ص183 20. ماء قرفة قرنفل: قرفة قرنفل. ص184 21. تصعيد القرفة: رطل قرفة. ص184 22. تصعيد المرزنجوش: ص185 23. تصعيد قشور الأترج: ماء زعفران. ص185 24. تصعيد ماءالصندل المقاصري: ماء زعفران، ماء قرنفل. ص187 21. لخلعة علي بن فيروز: زعفران نصف مثقال. ص198 22. لخلعة مجالسية: قرنفل، سنبل، قرفة. ص198 23. مسوح طيب: سنبل أوقية، نصف أوقية قرنفل، ص200 24. اخلاط الصباح: قرنفل، قرفة، زعفران. ص200 25. الصباح الساطع الغاية: 4 أواقي زعفران ومثله سنبل، نصف أوقية بسباسة. ص201 26. صباح آخر: زعفران، قرنفل، سنبل. ص203 27. الصباح آخر: سنبل، قرنفل، قاقلة، كبابة، سليخة، قرفة، زعفران، جوزيوا بسباسة. ص203 28. الصباح آخر: أوقية قرنفل ومثله سنبل، أوقية زعفران. ص203 29. الصباح آخر: ثلثي أوقية مرزنجوش، أوقية سنبل، نصف أوقية جوزة، أوقية زعفران ومثله قرنفل. ص204 30. صباح: سنبل، قرنفل، فلنجة، كبابة، قاقلة، 3 أواقي زعفران. ص205 31. الصباح آخر: قرنفل، سنبل وبسباسة وزعفران من كل أوقية، شي من قرفة قرنفل. ص205 32. الصباح معجون طيب: رطلان سنبل	ص101 27. دهن يسره: 28 حبة قرنفل ص102 28. دهن الهاشمي: أوقية ونصف قرنفل، نصف أوقية كبابة، نصف مثقال قاقلة، 2 جوزا بوا، 3 مثاقيل بسباسة. ص102 29. دهن الهلياث: رؤوس الأفواه ربع أوقية. ص103 30. دهن آخر: مرزنجوش، قاقلة، جوزا بوا، قرفة، زعفران. ص104 31. دهن من حب القطن: أوقية قرنفل، ومثله مرزنجوش، قاقلة أوقية، زعفران 3دراهم. ص105 32. دهن مركب: قرنفل مرزنجوش وسنبل من كل أوقية. ص106 33. دهن طيب: مرزنجوش، قرفة القرنفل، القرنفل الزهر من كل 5دراهم، 3دراهم قاقلة، ومثله كبابة، درهم زعفران. ص108 34. الدهن المدني المركب: قاقلة و قرفة قرنفل وقرنفل الزهر وجوز بوا من كل أوقية. ص108 35. دهن مركب مبخر: سنبل، قاقلة كبابة من كل أوقية، 3مثاقيل زعفران ومثله بسباسة، نص أوقية جوزا بوا، أوقيتين سليخة. ص109 36. دهن آخر عبق: سليخة أوقية ومثله سنبل، قاقلة و كبابة وقرفة من كل صف أوقية، جوز بوا نصف أوقية، زعفران، ص110 37. دهن تفاح عبق: زعفران، قرنفل مثقالين.	

الأدهان	باب التزخوع والميسوسن وماء التفاح وماء العنب المطيب	باب تصعيد ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين	باب صنعة اللخايج المجالسية وأعمال الصياح
<p>ص111</p> <p>38. دهن مطيب: 3 أواق قرفة القرنفل، مثقالين قرنفل، مثقال زعفران. ص113</p> <p>39. دهن آخر مطيب: القرنفل الزهر، مرزنجوش، قاقلة، جوزبوا، سنبل زعفران من كل واحد نصف أوقية. ص114</p> <p>40. دهن طيب مركب: قرنفل، قرفة القرنفل من كل واحد نصف أوقية. ص115</p> <p>41. دهن خيري مولد: زعفران صف أوقية. ص116</p> <p>42. دهن خيري مولد آخر: زعفران ثلاث دراهم. ص117</p> <p>43. دهن من نوى المشمش: قرنفل، قاقلة، المرزنجوش سنبل من كل واحد أوقية. ص121</p> <p>44. دهن القسط المر: سليخة. ص126</p> <p>45. دهن المرزنجوش: المرزنجوش نصف من. ص128</p> <p>46. دهن فاغية الحناء: ماء زعفران نصف من ومثله ماء قرنفل. ص129</p> <p>47. دهن المري: البسباسة، السنبل. ص133</p> <p>48. دهن مري شامي: قرفة القرنفل نصف رطل ومثله السليخة، 1 جوزا بوا ص134</p> <p>49. الدهن المري الرقي الرفيع: قرفة القرنفل 150 درهم، 50 درهم جوز بوا، 20 درهم بسباسة ص135</p>	<p>33. عصير العنب وعمل اللخايج: زعفران. ص165</p> <p>34. ماء العنب المطيب: قرفة القرنفل، كبابة، قرنفل، قاقلة، سنبل من كل واحد مثقال. ص165</p> <p>35. عقيد العنب المطيب: سنبل وقرنفل وقرفة القرنفل من كل أوقية، نصف أوقية قاقلة ومثله السليخة، ربع أوقية كبابة. ص166</p> <p>36. عقيد العنب المطيب: رؤوس الأفواه، زعفران. ص166</p> <p>37. ماء العنب المطيب: زعفران، فلنجة أوقية. ص167</p> <p>38. ماء عنب مطيب: قرفة قرنفل، قرنفل، سنبل. ص168</p> <p>39. ماء عنب مطيب: زعفران، الأفواه اليابسة. ص169</p>		<p>ومثله قرنفل، فلنجة نصف رطل، جوزبوا، بسباسة، قاقلة، كبابة من كل ربع رطل، رطل زعفران. ص206</p> <p>33. الصياح آخر: رطل قرنفل ومثله سنبل قرفة ثلاث أواق، بسباسة وجوزبوا وقاقلة من كل واحد أوقية، زعفران 3 أواق. ص206</p> <p>34. صياح مدني: أوقية زعفران. ص206</p> <p>35. الصياح الكوفي: زعفران أوقية، جوزبوا نصف أوقية. ص207</p> <p>36. الصياح الفله: أوقية ونصف مرزنجوش، أوقيتان قرفة القرنفل، زعفران أوقية، 7 دراهم قرنفل الزهر، أوقية بسباسة ومثله جوزبوا، سنبل أوقية، هال بوا نصف أوقية. ص208</p> <p>37. الصياح الأنفال: سنبل وقرنفل و جوزبوا، بسباسة من كل واحد درهم ص210.</p>

جدول رقم (7) يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها من كتاب الترفق في العطر للكندي

باب صناعة المسك	باب صناعة العنبر	باب صناعة الزعفران	باب صناعة الورس	باب صناعة الغوالي	باب الأدهان	باب عمل الكافور	باب صناعة المسك والرامك	باب عمل التصعيدات
2. مسك آخر: 10 مثاقيل سنبل ومثله قرقة، مثقال قرنفل، نصف درهم زعفران. ص34 3. عنبر آخر: سنبل 5دراهم. ص41 4. عنبر آخر: سنبل 41مثاقيل. ص41	1. عنبر آخر: 5 مثاقيل سنبل. ص82	1. صناعة الزعفران: زعفران، عصفر. ص 42 2. زعفران آخر: زعفران، عصفر. ص44 3. زعفران آخر: مثقال زعفران، عروق كركم. ص44 4. زعفران جيد: زعفران. ص45 5. تثقيب الزعفران الشعر: زعفران. ص46 6. تثقيب الزعفران آخر: زعفران 46. 7. تثقيب الزعفران المسحوق: زعفران ص47 8. الخلوق: أوقية كبابية ومثله قاقلة، عصفر، زعفران. ص49 9. خلوق جيد: 3 اواق زعفران، 5 دراهم بسباسة، جوزبوا، 3 دراهم قرنفل. ص49	—	1. غالية قطرانية: قرنفل. ص53 2. غالية أخرى: فلتجة. 3. غالية آخر: رطل بسابس. ص67	1. طيبخ البان: فلتجة كبابية قاقلة سليخة من كل رطلين، سنبل أوقيتين، ورق الغار، قرنفل أوقية، 3 مثاقيل بسباسة. ص60 2. بان آخر: قرقة، فلتجة، كبابية، قرنفل ، جوزبوا، بسباسة، هال من كل ثلاث أرطال. ص62 3. دهن حب القطن الذي يطبخ كالبان: أوقية سنبل ، نصف أوقية قرنفل، أوقية مرزنجوش، مثلة قاقلة، 3 دراهم زعفران. ص63 4. دهن حب نوى المشمش : قرنفل، قاقلة، مرزنجوش، سنبل، جوزبوا من كل واحد أوقية. ص72 5. دهن خيري مرتفع: 5 دراهم زعفران. ص 75 6. دهن خيري أخضر: 3دراهم زعفران. ص76 7. دهن خيري آخر: نصف أوقية مرزنجوش. ص 76 8. دهن عجيب جيد: قرنفل، سنبل ، مرزنجوش من كل		1. تصعيد ماء الأس: مرزنجوش. ص91 2. تصعيد ماء زعفران: زعفران. ص95 3. تصعيد ماء زعفران آخر: أوقية زعفران. ص 95 4. تصعيد آخر طريف: زعفران. ص95 5. تصعيد زعفران آخر: زعفران. ص96 6. تصعيد ماء زعفران: أوقيتان زعفران. ص96 7. تصعيد ماء زعفران يربى بالمسك: زعفران. ص96 8. تصعيد ماء مسك وكافور وزعفران: أوقية زعفران. ص97 9. تصعيد ماء الخلوق بالأنفاه: جزء قرنفل، نصف جزء سنبل، جوزبوا، قاقلة من كل واحد جزء، 3 أجزاء زعفران. ص 98 10. تصعيد ماء القرنفل:	



باب عمل التصعيدات	باب صناعة المسك والرامك	باب عمل الكافور	باب الأدهان	باب صناعة القوالي	باب صناعة الورس	باب صناعة الزعفران	باب صناعة العنبر	باب صناعة المسك
<p>أوقيتين قرنفل. ص 98</p> <p>11. عيار آخر: أوقية قرنفل. ص 99</p> <p>12. تصعيد ماء القرنفل آخر: 3 أرطال قرنفل. ص 99</p> <p>13. تصعيد القرفة: القرفة. ص 99</p> <p>14. تصعيد قرفة رقيقة: قرفة. ص 99</p> <p>15. تصعيد ماء السنبل: 3 أرطال سنبل. ص 99</p> <p>16. تصعيد ماء الورد: زعفران. ص 100</p>			<p>واحد أوقية. ص 79</p> <p>9. دهن طيب عجيب جيد: قرنفل، قرفة، مرزنجوش من كل واحد 5 دراهم قليلة، كياية، من كل واحد ثلثة درهم، درهمين زعفران. ص 80</p> <p>10. دهن آخر طيب الريح: مرزنجوش قرنفل، قليلة، سنبل، جوزبوا من كل واحد نصف أوقية، 5 دراهم زعفران. ص 81</p> <p>11. دهن عجيب آخر: مثقال زعفران، 3 أواق قرفة، 3 مثاقيل قرنفل. ص 102</p>					



جدول(8): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها من كتاب في فنون الطب والعطر لابن الجزار

باب العباير والذرايرة	الغوالي	الدهان	البخورات	الخلاخ	الخلوق
1. عبير الزعفران: زعفران 5دراهم. ص50	1. مكتومة: سنبل. ص65	1. دهن السوسن: سليخة، مصطكي من كل نص أوقية. ص76	1. ند: زعفران، مصطكي من كل درهم. ص82	1. لخلخة: مصطكي، زعفران، قرنفل. ص97	1. خلوق الزعفران: أوقية زعفران، دائق بسباسة. ص109
2. عبير أصفر: زعفران أوقية. ص50	2. غالية قطرانية: بسباس. ص66	2. الساطع: سنبل، فلنجة، قرنفل، من كل ربع أوقية، بسباسة مصطكي من كل درهم. ص78	2. بخور: قرنفل، مصطكي، زعفران من كل مثقال، قاقلة، كبابة من كل نص مثقال. ص83	2. صفة لخلخة: قرنفل نص أوقية، جوزة الطيب وقاقلة، وزعفران من كل ربع أوقية. ص98	2. خلوق آخر بزعفران: زعفران أوقية، قاقلة، كبابة، فلنجة من كل درهم. ص109
3. عبير: الزعفران أوقية. ص51	3. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	3. دهن حلو: جوزبوا، بسباسة، قرنفل، سنبل من كل مثقال. ص78	3. ند مرتفع: مصطكي درهم، زعفران درهمين. ص84	3. صفة لخلخة: قرنفل. ص99	3. خلوق أبيض: زعفران نص أوقية، قرنفل، قاقلة، سنبل من كل درهم ص109
4. ذريرة تشبه العبير: قاقلة، كبابة نص درهم. ص51	4. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	4. دهن عاصي: قرنفل، فلنجة من كل درهم. ص79	4. ند بخر: مرزنجوش. ص84	4. لخلخة: مصطكي، زعفران من كل 3دراهم ص100	4. خلوق أبيض: زعفران نص أوقية، قرنفل، قاقلة، سنبل من كل درهم ص109
5. ذريرة هندية: قرنفل ربع درهم، زعفران ص52	5. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	5. دهن طيب: جوزة الطيب ربع درهم. ص79	5. ند آخر: زعفران 5دراهم ص85	5. لخلخة سوداء: سنبل، كبابة، فلنجة، من كل جزء، وقاقلة. ص101	5. خلوق أبيض: زعفران نص أوقية، قرنفل، قاقلة، سنبل من كل درهم ص109
6. ذريرة الغافقية: قاقلة، كبابة من كل نصف مثقال، أوقية زعفران، جوزبوا، ص53	6. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	6. دهن هاشمي: سليخة، زعفران، كبابة من كل درهم. ص79	6. ند ملوكي: زعفران مثقالين. ص85	6. لخلخة: مصطكي نص أوقية، جوزة، بسباسة من كل درهمين ص102	6. خلوق أبيض: زعفران نص أوقية، قرنفل، قاقلة، سنبل من كل درهم ص109
7. ذريرة غافقية: قرنفل، سنبل، قرفة، سليخة، فلنجة، من كل درهمين، قاقلة، كبابة من كل درهم، بسباسة دائق. ص53	7. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	7. دهن للحية: بسباسة، جوزبوا، سنبل، قرنفل، من كل مثقال. ص80	7. ند مرتفع: مثقال زعفران، قرنفل، قاقلة، كبابة، سنبل، أشنة من كل ربع مثقال. ص86	7. لخلخة سوداء: قرنفل، كبابة، من كل ربع أوقية، سنبل درهم. ص102	7. خلوق أبيض: زعفران نص أوقية، قرنفل، قاقلة، سنبل من كل درهم ص109
8. صفة أخرى: سنبل مثقال. ص53	8. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	8. دهن: سليخة 3دراهم، قرنفل درهمين، جوزبوا. ص80	8. ند لعبة: مثقالين زعفران، مثقال مصطكي، قرنفل، قاقلة، كبابة من كل نصف مثقال. ص87	8. لخلخة: مرزنجوش، قرنفل، سنبل، جوزبوا، زعفران، قرفة من كل 3دراهم، قاقلة وكبابة، بسباسة من كل درهمين. ص103	8. خلوق أوقية زعفران، مثقال بسباسة. ص110
9. ذريرة جعفرية: قرنفل ثلث أوقية، سنبل درهم، ذريرة جعفرية: فلنجة نص أوقية، سنبل، قرنفل من كل ربع أوقية. ص54	9. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	9. دهن آخر: جوزبوا، قرنفل مثقال. ص80	9. ند لعلي: مثقالين زعفران، مثقال مصطكي، قرنفل، قاقلة، كبابة من كل نصف مثقال. ص87	9. لخلخة: مصطكي أوقية، مثقالين زعفران. ص104	9. خلوق أبيض: زعفران ص110
10. ذريرة جعفرية: فلنجة نص أوقية، سنبل، قرنفل من كل ربع أوقية. ص54	10. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	10. دهن آخر: قرنفل، قاقلة، كبابة، فلنجة، سنبل، قرفة، ص88	10. ند لجعفر بن حماد: نصف درهم زعفران. ص87	10. لخلخة: القرنفل، السليخة، مصطكي، قاقلة ص104	10. خلوق أبيض: زعفران ص110
11. وردية نافعة: شي من قاقلة. ص54	11. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	11. دهن آخر: جوزبوا، قرنفل مثقال. ص80	11. ند عاصي: سنبل 3 مثقال زعفران، صندل، مصطكي من كل مثقالين، قرنفل، قاقلة، كبابة من كل درهم. ص88	11. لخلخة: زعفران 30دراهم، قرنفل، جوزبوا 3دراهم، قرفة 3دراهم، مصطكي مثقال. ص105	11. خلوق حجاجي: جوزبوا مثقال بسباسة ربع مثقال.
12. ذريرة طبية: قرفة، قرنفل من كل أوقية، حب العروس مثقال، جوزبوا وسليخة من كل ربع أوقية. ص55	12. غالية قطرانية: قرنفل، فلنجة من كل درهمين. ص67	12. دهن آخر: قرنفل، قاقلة، كبابة، فلنجة، سنبل، قرفة، ص88	12. ند لطيف: زعفران، أشنة من كل ص88	12. لخلخة: 3دراهم زعفران، بسباسة. ص106	

باب العباير والذرايرة	الفوالي	الدهان	البخورات	اللخالخ	الخلوق
<p>13. ذريرة : حب العروس، قاقلة، سليخة، سنبل، قرنفل، 3دراهم من كل، ص 55</p> <p>14. أشنة مبخر: كبابة، قرنفل، سنبل، قاقلة، من كل نص درهم، ص 57</p> <p>15. أشنة: قرنفل دائق، سنبل، ص 58.</p> <p>16. ذريرة البنك: قرنفل، سنبل، كبابة، قاقلة، بسياسة، جوزة من كل نص مثقال، ص 58</p> <p>17. ذريرة: مرزنجوش ص 59</p> <p>18. ذريرة: قلنجة، بسياسة، جوزيوا، من كل 3دراهم، سنبل، قرنفل، قرقة من كل درهم، زعفران، كبابة. ص 62.</p> <p>19. ذريرة: سنبل، قرنفل من كل مثقالين، زعفران. ص 62</p> <p>20. ذريرة: سنبل، قرنفل، قاقلة، من كل نص أوقية. ص 63</p>	<p>7. شاهريه: قلنجة. ص 70</p>	<p>سليخة مصطكي، بسياسة، جوزة من كل مثقال. ص 81.</p>	<p>نصف درهم. ص 88</p> <p>14. ند عمل لصالح: زعفران، مصطكي من كل نصف أوقية. ص 90</p> <p>15. مثلثة سهلة: درهم زعفران . ص 91</p> <p>16. مثلثة رفيعة: درهمين زعفران، درهم زعفران. ص 93</p>	<p>13. لخلخة: 10 حبات جوز الطيب، بسياسة 5دراهم، مصطكي مثقالين، كبابة مثقال ص 106.</p> <p>14. لخلخة: مصطكي من كل واحد 3دراهم. ص 106.</p>	<p>ص 111.</p>

جدول(9): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات الطر وكمياتها من كتاب نهاية الإرب في فنون الأدب للنويري

في عمل الغوالي والندود	الباب الثامن عمل الرامك والسك والأدهان	الباب التاسع في عمل النضوح والمياة المستقطرة
1. غالية (حجاجية) ساهرية: زعفران. ص31 2. غالية صفراء: زعفران أوقية، مرزنجوش ، 4دراهم سنبل. ص32 3. ند لجعفر المتوكل: زعفران مثقال. ص36	1. سك: درهمين زعفران. ص42 2. سك آخر: قرنفل الزهر أوقية ، هال نصف أوقية، زعفران أوقيتان. ص43 3. دهن البان المدني: السليخة، الكبابة، القرنفل، سنبل. ص47 4. بان آخر: السليخة ، قرفة القرنفل، قرفة، قرنفل لمن يريد، البسباسة. ص49 5. دهن الحماحم: 20 حبة قرنفل الزهر. ص54 6. دهن التفاح: 50درهم ماء الزعفران ، قرنفل ص56 7. دهن الفيح: زهر القرنفل مثقال، السليخة درهم، زعفران. ص58 8. دهن آخر: دهن زعفران نصف رطل. ص59 9. دهن السيدة: القرنفل الزهر درهمين ونصف، جوزبوا درهمين ومثله كبابه، زعفران درهم ومثله بسباسة. ص59 10. دهن آخر صنع للمامون: قاقلة، كبابة، قرنفل من كل واحد مثقال، زعفران دانق. ص60 11. دهن برمكي: قرنفل الزهر أوقية ومثله جوزبوا، البسباسة نصف أوقية، زعفران. ص62 12. دهن آخر: مثقال قرنفل، نصف درهم بسباسة ، دانقين قاقلة، المرزنجوش. ص63 13. دهن للشعر: قاقلة أوقية، قرنفل نصف أوقية مرزنجوش نصف أوقية، زعفران أوقية. ص64 14. دهن من نوى المشمش للشعر: قرنفل، قاقلة، المرزنجوش من كل أوقية. ص65 15. دهن قاقية: ماء الزعفران. ص67	1. صفة نضوح: فلنجة، قرنفل، هال بوا، قرفة، كبابة، قاقلة من كل واحد 3دراهم، نصف درهم زعفران. ص69 2. ماء التفاح ونضوح: قرنفل. ص69 3. نضوح ماء التفاح: قرنفل الزهر، هال بوا، قرفة، قاقلة، الزعفران. ص71 4. ماء الجورين: 5دراهم زعفران، جوزبوا درهمين. ص71 5. تصعيد ماء القرنفل: زهر القرنفل. ص72 6. تصعيد ماء الزعفران : رطل زعفران. ص73 7. تصعيد آخر: زعفران أوقيتان، القرنفل الزهر مثقال. ص73 8. تصعيد ماء الورد (الغنج): جوز بوا نصف درهم ومثله القرنفل الزهر. ص73 9. تصعيد ماء ورد آخر: 3دراهم قرنفل. ص74 10. تصعيد ماء ورد ملوكي: دانقين زهر القرنفل. ص74 11. تصعيد ماء الخلق: ، قاقلة نصف أوقية ومثله كبابة، وجوزبوا وبسباسة و زعفران وقرنفل من كل أوقية أوقية. ص75 12. تصعيد ماء الخلق آخر: جزء قرنفل ومثله زعفران، أوقية جوزبوا ومثله بسباسة ص76 13. تصعيد ماء الخلق: زعفران عشردراهم، قاقلة، قرنفل، حب العروس(كبابة) من كل واحد درهمين ، قرفة القرنفل وجوزبوا ومصطكي من كل درهم. ص76 14. ماء التفاح: نصف درهم قرنفل الزهر. ص80 15. نضوح ماء التفاح: قرنفل، قاقلة، هال بوا، قرفة من كل واحد درهم، زعفران نصف مثقال. ص82 16. ماء العنب المطيب والعقيد: زعفران نصف أوقية، فلنجة أوقية. ص82 17. ماء العنب المطيب: قرفة القرنفل ص83 18. ميسوس نادر: عيدان السليخة والقرنفل، بسباسة من كل 6 أواق، زعفران 5أواق، ص78. 19. ميسوس آخر: أوقيتين السليخة ومثله القرنفل، بسباسة من كل 6 أواق، مصطكا أوقية، زعفران نصف أوقية، كبابة فلنجة. ص80



جدول(10): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها في كتاب ابن العديم

فصل	فصل في الزراير:	فصل في الأدهان العطرة:
1. بخور: جوزبوا مثقالان، قرنفل ومصطكا وزعفران من كل مثقال، قاقلة نصف مثقال ومثله كبابة. ص483	1. ذريرة: قرنفل درهم ومثله بسباسة. ص489	1. دهن مبخر: جوزة الطيب، هال، بسباسة، قرنفل، ورق رند، كباش القرنفل من كل واحد جزء ص495
2. ند لابن الأغلب: مثقالين زعفران. ص483	2. أخرى حارة: كباش قرنفل بع اوقية، بسباسة 3دراهم، هال 5دراهم. ص489	2. دهن معي: هال، ورق رند، جوزة الطيب، بسباسة، ماء قرنفل، كباش القرنفل، زعفران، مصطكي. ص497
3. بخور يمني: زعفران. ص484	3. ذريرة ترنج: 10دراهم سليخة. ص490	3. دهن البان المطبوخ بالأفاوية: قرفة، بسباسة، قرنفل. ص498
4. بخور برمكية: زعفران. ص485	4. ذريرة وردية: درهم قاقلة. ص491	4. دهن البان آخر: 10 أمان سليخة، قرفة ربع من ومثله قرنفل، 4أمان بسباسة. ص500
5. صفة أقراص: قاقلة 6دراهم، قرنفل ربع درهم ومثله بسباسة، زعفران نصف درهم. ص386	5. ذريرة: كباش قرنفل، بسباسة، هال، مصطكي، زعفران، جوز الطيب، ورق رند. ص491	
6. أقراص أخرى: مصطكا، زعفران، قرنفل ص386	6. زهرية: قرنفل ست دراهم مثله هال ص492	
7. برمكية: زعفران سدس اوقية، مصطكي درهم. ص387	7. النسرينية: قرنفل اوقية، هال نص اوقية. ص492	
8. صفة آخر: زعفران صف وربع درهم، مصطكي ربع درهم. ص488	8. زهرية أخرى: مردقوش. ص493	
9. ند مركب للبخور: زعفران نصف مثقال، مرزنجوش.	9. برمكية: اطراف الطيب، زعفران درهمان، مصطكا نص اوقية. ص493	
	10. لخلخة: قاقلة نصف درهم ومثله كبابة. ص494	

جدول(11): يوضح أنواع التوابل المستخدمة في وصفات العطر وكمياتها في كتاب كنز الفوائد

البخورات الطبية المقوية للنفس والقلب والحبوب المطيبة	الذرائر الملوكية	الياب العشرون الادهان المبخرة التي تقطع رائحة الزفر. وغير ذلك
<p>1. بخور: مصطكاء، زعفران. ص232</p> <p>2. صفة حب: قرنفل 4دراهم، بسباسة، كبابة 3دراهم، قاقلة 3دراهم. ص234</p> <p>3. حب يطيب الكهة: جوز بوا، قاقلة. ص234</p> <p>4. صفة زهرية: سنبل، هال، قرنفل نص أوقية من كل واحد. ص235</p> <p>5. برمكية: أطراف الطيب أوقيتين، زعفران درهمان، مصطكاء درهمين. ص235</p> <p>6. النسرينية: قرنفل أوقية، نص أوقية هال. ص236</p> <p>7. زهرية أخرى: نص أوقية مردقوش. ص237</p> <p>8. لخلخة: قرنفل ربع أوقية، قاقلة نصف درهم ومثلها كبابة ص237</p> <p>9. بخور برمكية: زعفران. ص237</p> <p>10. ند مركب للبخور: زعفران نص مثقال، مرزنجوش. ص238</p>	<p>1. ذريرة: قرنفل درهمين ومثله بسباسة. ص238</p> <p>2. ذريرة وردية: 3دراهم قاقلة. ص239</p> <p>3. ذريرة أترنج: 10 دراهم سليخة. ص239</p> <p>4. ذرور الزعفران: درهم زعفران. ص240</p> <p>5. ذرور الدارصيني: قرفة، جوز الطيب. ص241</p> <p>6. تصعيد ماء الزعفران: زعفران. ص241</p> <p>7. تصعيد ماء القرنفل: قرنفل ص242.</p> <p>8. تصعيد ماء الورد الأحمر: زعفران. ص243</p> <p>9. تصعيد الأترنج: ص244.</p> <p>10. نوع آخر: زعفران. ص246</p> <p>11. تصعيد الزعفران: زعفران أوقيتان، قرنفل. ص246</p> <p>12. تصعيد ماء القرنفل: قرنفل أوقيتين. ص248</p> <p>13. تصعيد القرنفل: القرنفل. ص249</p> <p>14. تصعيد ماء القرفة: رطل قرفة. ص249</p> <p>15. تصعيد ماء النمام: ربع مثقال قرنفل. ص249</p> <p>16. تصعيد مرزنجوش: قرنفل ربع مثقال، مرزنجوش ص250</p> <p>17. ذرور القرنفلي: قرنفل. ص250.</p>	<p>1. دهن : جوز الطيب، هال بسباسة، قرنفل، ورق رند، من كل جزء، زعفران. ص231</p> <p>2. دهن المبخر: بسباسة، كباش القرنفل، جوزة الطيب. ص232</p>